Menuplan Mahlzeitendienst vom 29. Juli bis 4. August 2024

	MITTAGESSEN	ABENDESSEN**
Montag 29. Juli	Ribelisuppe Blätterteig-Pastetli** mit Brätkügeli und Pilzen Erbsli und Rüebli	Tagessuppe Götterspeise mit Zwieback, Apfelmus und Vanillecreme
Dienstag 30. Juli	Gemüsecremesuppe Wyniger Trutenragout mit Estragon** Röstigaletten Blumenkohl mit Brösmeli	Tagessuppe Ochsenmaulsalat Weggli
Mittwoch 31. Juli	Weisse Bohnenpüreesuppe Gelbes Gemüsecurry Trockenreis Früchtegarnitur Studentenschnitte	Tagessuppe Saucenkartoffeln mit Apfelmus
Donnerstag 1. August	Selleriecremesuppe Spaghetti Bolognese Reibkäse	Tagessuppe Hausgemachte Käsegipfeli Saisonsalat
Freitag 2. August	Tomatencremesuppe Fleisch vom Grill garniert mit verschiedenen Salaten	Tagessuppe Apfelstrudel mit Vanillesauce
Samstag 3. August	Bouillon mit Backerbsen Rindsschulterwürfel «Stroganoff» ** Nudeln Broccoli	Tagessuppe Toast Hawaii Randensalat
Sonntag 4. August	Weissweinsuppe Schwedenbraten** Kartoffelgratin Glasierte Rüebli Melonensalat	Tagessuppe Cafe complet mit Aufschnitt

Seniorenzentrum Oberburg Tel. Küche direkt: 034 427 72 21 (Zentrale: 034 427 72 27)

** Bestellte Abendessen werden mit dem Mittagsmenu ausgeliefert
Abholung im Seniorenzentrum ohne Lieferkosten möglich

**Geburtstag

Änderungen im Menuplan bleiben vorbehalten.
Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden länderspezifisch auf dem Menuplan deklariert (NZL-Neuseeland; AUS-Australien; F-Frankreich; H-Ungarn; V-Vietnam; NO-Norwegen). Seit Januar 2006 sind wir verpflichtet, Sie darauf hinzuweisen, dass in unseren Speisen und Gerichten folgende Allergene Stoffe enthalten sein können: glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Fische, Krebstiere, Sojabohnen, Erdnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Sesamsamen, Sellerie, Senf, Sulfide. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie von unserem Serviceteam.