

# Menüplan Mittagessen

## Bad Säntisblick



Seniorenheim Bad Säntisblick  
DAHEIM IN WALDSTÄTT



### Montag, 30. März

Grüne Erbsencremesuppe  
\*\*\*\*\*

Bunter Mischsalat mit Radiesli  
\*\*\*\*\*

Kaninchenragout Tessiner Art  
Kräuterpolenta  
mit Mascarpone  
Krautstiel mit Rahmsauce  
Kohlrabi mit Kräutern  
\*\*\*\*\*

Joghurtcreme mit Waldbeeren

### Dienstag 31. März

Gemüsesuppe Pflanzenart  
\*\*\*\*\*

Gurken-Tomatensalat  
\*\*\*\*\*

Appenzeller Siedwurst  
Chähörnli  
mit Zwiebelschwitze  
Hausgemachtes Apfelmus  
\*\*\*\*\*

Rhabarberwähe mit Rahm

### Mittwoch 1. April

Schaumige Seealgensuppe  
\*\*\*\*\*

Bunter Frühlingsalat  
\*\*\*\*\*

Appenzeller  
Spanferkel vom Feuer  
Kartoffelschnee  
Sauerampfer und Rüepli  
\*\*\*\*\*

Ovomaltinemousse  
mit getrockneter Ananas

### Donnerstag 2. April

Tomatencremesuppe  
\*\*\*\*\*

Bunter Blattsalat  
mit Balsamico-Honigdressing  
\*\*\*\*\*

Reis Casimir  
*Pouletgeschnetzeltes*  
*mit Currysauce*  
und Früchten garniert  
\*\*\*\*\*

Erdbeerroulade

### Freitag 3. April

Gelberbsencremesuppe  
\*\*\*\*\*

Gekochter Rüeblisalat  
\*\*\*\*\*

Gebratene Lachsschnitzel  
mit Senfkornsauce  
Nudeln  
Rahmhackspinat  
Tomate Provenzalische Art  
\*\*\*\*\*

Nusskuchen

### Samstag 4. April

Griesssuppe mit Lauchstreifen  
\*\*\*\*\*

Eisbergsalat mit Ei  
\*\*\*\*\*

Siedfleisch  
mit Meerrettichsauce  
Schnittlauchkartoffeln  
Rahmwirz  
Sautierte Zucchini  
\*\*\*\*\*

Meringues mit Rahm

### Sonntag 5. April

Spargelcremesuppe  
\*\*\*\*\*

Gemischter Salat  
\*\*\*\*\*

Hackbraten Bad Säntisblick  
Bärlauchspätzli  
Glasierte Rüepli  
Gedämpfter Broccoli  
mit Mandelbutter

\*\*\*\*\*

Himbeerschnitte

# Menüplan Abendessen

## Bad Säntisblick



Seniorenheim Bad Säntisblick  
DAHEIM IN WALDSTATT

### Wochenhit

Appenzeller Spaghetti



<p><b>Montag, 30. März</b></p>	<p><b>Dienstag 31. März</b></p>	<p><b>Mittwoch 1. April</b></p>
<p>Schwingerhörnli mit Sauerrahmsauce, Safran, Mais, Tomaten und Petersilie</p>	<p>Palatschinken mit Quarkfüllung <i>süss</i></p>	<p>Spargelsalat mit knusprigen Mehlwürmen</p>
<p><i>Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen</i></p>	<p><b>Donnerstag 2. April</b></p>	<p><b>Freitag 3. April</b></p>
	<p>Appenzeller Schlorziflade</p>	<p>Gulaschsuppe <i>mit Rindfleisch, Gemüse und Kartoffeln</i></p>
<p><b>Alternative</b></p> <p>Kaffee Komplett mit Aufschnitt und Käse</p> <p>Tagessuppe</p> <p>Birchermüesli</p>	<p><b>Samstag 4. April</b></p>	<p><b>Sonntag 5. April</b></p>
	<p>Käse Toast mit Lauchstreifen, Tomaten dazu Blattsalat</p>	<p>Kaffee Komplett mit Aufschnitt- und Käseplatte mit Kornbrötli</p>

Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir Fleisch und Fisch aus der Schweiz, wenn möglich aus der Region. Änderungen vorbehalten.