FALKENSTEIN
Residenz für Wohnen und Pflege

Menüplan 16. November bis 22. November 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	Süsskartoffelsuppe **Kalbsschnitzel** mit Olivensauce Risotto Lattichgemüse Nougat-Aprikosenglace Vegi: Mischpilzrisotto	Tagessuppe **Salamiteller** Anti Pasti Brotauswahl
DI	Ingwercremesuppe **Pouletschenkel-Steak** an Honig-Senfsauce Tomatentagliatelle Fenchel Feigencreme Vegi: Jalapenos mit Dip	Tagessuppe **Rote Gnocchi** mit Gorgonzolasauce
MI	**Racletteplausch** 	Tagessuppe **Götterspeise** mit Himbeeren
DO	Kürbiscremesuppe **Hirschragout** (EU) Spätzle Rotkraut Whiskeycreme-Parfait Vegi: Gemüseragout mit Feta	Tagessuppe **Älpler-Magronen** Apfelmus
FR	Bouillon mit Eierstich **Zanderfilet** (KZ) an Traubensauce Fregola mit Kräutern Blattspinat Pfirsich-Streuselkuchen Vegi: Mexikanisches Linsengericht	Tagessuppe **Hartkäseplatte** Früchte Ruchbrot
SA	Gurkencremesuppe **Walliser Schweinssteak** mit Bratensauce Serviettenknödel Mischgemüse Vegi: Quinoa-Omelette mit Quarksauce	Tagessuppe **Milchreis** mit Zimt und Zucker
SO	Peperonisuppe **Gefüllte Kalbsbrust**, Kräutersauce Pommes Dauphine Cocobohnen Viennetta Salted Caramel Vegi: Soya-Knusperstäbchen	Tagessuppe **Röstipfanne** mit Lauch und Mozzarella

Legende: ★ Bewohnerwunsch

Mittags-Hit: Dienstag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023 **Wurstspiess mit Schaschliksauce** **und Kartoffelwedges** **Winterhit** **Käsefondue ab 2 Personen**	**Abendessenangebot:** - Fleischteller - Käseplatte - Birchermüesli - Café complet - verschiedene Breivarianten

Brotbackware, Herkunftsland: Schweiz
*Kann mit Antibiotika oder hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
Allergene: Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.
Herkunft: Wir verwenden in der Regel das Fleisch und den Fisch aus der Schweiz. Änderungen werden separat deklariert.