Johanniter

Menüplan Woche 10
03. März bis 07. März 2025

Leitung Küche
Oliver Lippert

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Wochenhit	Wochenspezial
	19.50 CHF	18.50 CHF	19.50 CHF	13.00 CHF	15.00 CHF
Mo 03.03.	Champignoncremesuppe Lammcurry (NZ) Orientalischer Bulgur mit Rosinen und Peperoni Zucchettigemüse Mango-Schaum	Champignoncremesuppe Kichererbsen Curry Orientalischer Bulgur mit Rosinen und Peperoni Zucchettigemüse Mango-Schaum	Bouillon mit Champignons Lammcurry (NZ) Orientalischer Bulgur mit Rosinen und Peperoni Zucchettigemüse Mango-Schaum light	Rassige Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln, Gemüsen und Peperoni Bauernbrot	Tortelli mit Käse-Birnen-Füllung gerösteten Baumnüssen an einer Pfeffersauce frischer Rucola
Di 04.03.	Gemüsesuppe Cordon Bleu (Schwein) Zitronenschnitz Potato Wedges Blattsalat Linzer Torte	Gemüsesuppe Vegetarisches Cordon bleu (mit Tomaten und Käse gefüllt) Potato Wedges Blattsalat Linzer Torte	Bouillon mit Gemüse Cordon Bleu (Schwein) Zitronenschnitz Potato Wedges Blattsalat Linzer Torte light	Rassige Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln, Gemüsen und Peperoni Bauernbrot	Tortelli mit Käse-Birnen-Füllung gerösteten Baumnüssen an einer Pfeffersauce frischer Rucola
Mi 05.03.	Randensuppe Pouletgeschnetzeltes an Cognacsauce Spiralen Teigwaren Rosenkohl frische Trauben	Randensuppe Quorngeschnetzeltes an Cognacsauce Spiralen Teigwaren Rosenkohl frische Trauben	Bouillon mit Gemüse Julienne Pouletgeschnetzeltes an Cognacsauce Spiralen Teigwaren Rosenkohl frische Trauben	Rassige Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln, Gemüsen und Peperoni Bauernbrot	Tortelli mit Käse-Birnen-Füllung gerösteten Baumnüssen an einer Pfeffersauce frischer Rucola
Do 06.03.	Broccolisuppe Pastetli mit Kalbsfleisch und Brätkügeli frischen Champignons Reis und Rüebli Duo Philadelphia Creme mit Kirschen	Broccolisuppe Gemüsekügeli mit Soja an einer Rahmsauce im Blätterteigpastetchen serviert Philadelphia Creme mit Kirschen	Bouillon mit Broccoli Pastetli mit Kalbsfleisch und Brätkügeli frischen Champignons Reis und Rüebli Duo Philadelphia Creme mit Kirschen	Rassige Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln, Gemüsen und Peperoni Bauernbrot	Tortelli mit Käse-Birnen-Füllung gerösteten Baumnüssen an einer Pfeffersauce frischer Rucola

Johanniter	Menüplan Woche 10 03. März bis 07. März 2025			Leitung Küche Oliver Lippert

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Wochenhit	Wochenspezial
	19.50 CHF	18.50 CHF	19.50 CHF	13.00 CHF	15.00 CHF
Fr 07.03.	Französische Zwiebelsuppe Schlemmerfilet Bordelaise (Seelachsfilet) Butterkartoffeln Gurkengemüse Mocca Eclair	Französische Zwiebelsuppe Aubergine in Ei gebraten Pesto Sauce Butterkartoffeln Gurkengemüse Mocca Eclair	Französische Zwiebelsuppe Schlemmerfilet Bordelaise (Seelachsfilet) Kartoffeln Gurkengemüse Mocca Eclair Light	Rassige Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln, Gemüsen und Peperoni Bauernbrot	Tortelli mit Käse-Birnen-Füllung gerösteten Baumnüssen an einer Pfeffersauce frischer Rucola

	Fragen beantwortet Ihnen gerne unser Küchenchef Herr O. Lippert Tel. 061 385 88 82 Email o.lippert@aph-johanniter.ch www.aph-johanniter.ch	***Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch*** **Andere Herkunftsländer:** Europa = EU / Neuseeland = NZ Australien = AUS Ungarn = HU Lamm kann mit nichthormonellen Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt worden sein	**Fischfang/ Herkunft** Nordwest Pazifik **Deutschland** Lieferzeit Montag bis Freitag zwischen 11 und 12 Uhr	***Hat es Ihnen in der letzten Woche geschmeckt?*** ☺ 😐 ☹	Bitte kreuzen Sie jeweils Ihren Menüwunsch an! Bestellung für die nächste Woche? Bitte geben Sie dem Kurier Ihre Bestellung am Mittwoch vorher mit.

☐ Ich bin bereits Kunde

Adressetikette

Etikette Küche

☐ Ich bin Neukunde ☐ Ich bin Diabetiker

Vorname/ Nachname: _____

Strasse: _____

Postleitzahl und Ort: _____

Telefonnummer: _____

Emailadresse: _____

Allergien: _____

Unverträglichkeiten: _____

Zahlbar nach Erhalt der Monatsrechnung innert 10 Tagen! Preise gültig seit 03.04.2023
Suppe und Dessert können auch abbestellt werden. Ohne Suppe abzügl. 1.50 CHF, ohne Dessert abzüglich 1.50 CHF