

# Menüplan

## Woche 29.04-05.05.24



|                                   | Mittagessen                                                           | Abendessen                                                                                       |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag,<br/>29.04.24</b>       | <b>Salatbuffet<br/>Mixgrillspiessli<br/>Wedges, Fenchel</b>           | <b>Blattsalat<br/>Sellerie-Birnen-Strudel</b>                                                    |
| <b><i>Vegi</i></b>                | <b><i>Gemüse-Quornspiessli</i></b>                                    | <b><i>Sellerie-Birnen-Strudel</i></b>                                                            |
| <b>Dienstag,<br/>30.04.24</b>     | <b>Salatbuffet<br/>Pouletstroganoff<br/>Chinanüdeli, Kefen</b>        | <b>Blattsalat<br/>Schinkengipfeli</b>                                                            |
| <b><i>Vegi</i></b>                | <b><i>Vegetarisches Stroganoff</i></b>                                | <b><i>Käsechüechli</i></b>                                                                       |
| <b>Mittwoch,<br/>01.05.2024</b>   | <b>Brunch</b>                                                         | <b>Gem. Salat<br/>Walliserrösti mit Tomaten<br/>und Raclettkäse</b>                              |
| <b><i>Vegi</i></b>                |                                                                       | <b><i>Walliserrösti</i></b>                                                                      |
| <b>Donnerstag,<br/>02.05.2024</b> | <b>Salatbuffet<br/>Rindssaftblätzli<br/>Kartoffelstock, Romanesco</b> | <b>Rhabarberwähe<br/>mit Schlagrahm<br/>Milchkaffee</b>                                          |
| <b><i>Vegi</i></b>                | <b><i>Couscoustaler Jus</i></b>                                       | <b><i>Rhabarberwähe</i></b>                                                                      |
| <b>Freitag,<br/>03.05.2024</b>    | <b>Salatbuffet<br/>Chickennuggets<br/>Pommes frites, Ged. Rüebli</b>  | <b>Blattsalat<br/>Focaccia gefüllt mit<br/>Rohschinken, Tomaten,<br/>Mozzarella, Rucola</b>      |
| <b><i>Vegi</i></b>                | <b><i>Selleriecordon bleu</i></b>                                     | <b><i>Focaccia vegetarisch Art</i></b>                                                           |
| <b>Samstag,<br/>04.05.2024</b>    | <b>Brunch</b>                                                         | <b>Blattsalat<br/>Schweinsnierbraten Jus<br/>Couscous mit Ofengemüse</b>                         |
| <b><i>Vegi</i></b>                |                                                                       | <b><i>Gebratener Tofu</i></b>                                                                    |
| <b>Sonntag,<br/>05.05.2024</b>    | <b>Brunch</b>                                                         | <b>Blattsalat<br/>Kalbsschnitzel nature<br/>Auf grünem Spargel<br/>überbacken mit Mozzarella</b> |
| <b><i>Vegi</i></b>                |                                                                       | <b><i>Mit Quornschnitzel</i></b>                                                                 |

Die Mahlzeiten im Wohnhuus Meilihof sind abwechslungsreich, saisongerecht und mehrheitlich mit frischen Produkten zubereitet.

**„ Liebe Gäste, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden der Küche auf Anfrage gerne.“**

**Fleischdeklaration:** Metzgerei Weiss GmbH, Hausen am Albis  
Kalb, Schwein: CH. Rindfleisch: CH, IT. Wild: CH, A.  
Lammfleisch: CH, NZ & AUS. Pouletfleisch: CH. Pferdefleisch: CAN/USA  
Wurstwaren: hausgemacht aus CH-Fleisch