

MENU

Alle unsere Fleischprodukte sind schweizerischer Herkunft. Andersweitige sind direkt mit der Länderbezeichnung gekennzeichnet.

Tagesmenu

Vegetarisch

Montag

01. April 2024

Blumenkohlsafransuppe^{SE}
Schweinsfilet im Teig^{E,G}
Rotweinsauce^{G,SW}
Bratkartoffeln^M
Spargel grün & weiss
Osterhüechli^{E,G,M,SF}

Blumenkohlsafransuppe^{SE}
Bärlauchspätzli-Pfanne^{E,M}
mit Gemüse^{SE} &
Käserahmsauce^{E,M,SE}
Osterhüechli^{E,G,M,SF}

Tagesmenu 20.50
Vegetarisch 19.00
Montag bis Sonntag

Alle Preise in sFr.

Dienstag

02. April 2024

Leichte Gerstensuppe^{G,M,SE}
Älpler Maggronen^{E,G,M,SE}
Röstzwiebeln^{G,M}
Apfelmus
Caramelköppli^{E,M}

Leichte Gerstensuppe^{G,M,SE}
Bauern - Omeletten^{E,G,SE}
mit Kartoffelwürfeln
Kräuter-Sauerrahm^{E,M,SJ,SN}
Caramelköppli^{E,M}

Sie haben die Wahl!
Heisse Tagessuppe oder
frischen Tagessalat

Mittwoch

03. April 2024

Kräutersüppi^{SE}
Pouletschenkel CH
Thymiidip^{G,SE,SJ,SN}
Country fries
Bunte Ofenzucchetti
Rüeblikuchen^{E,G,M}

Kräutersüppi^{SE}
Lasagne mit Gemüse^{E,G,M,SE}
Tomatensauce^{SE}
Rüeblikuchen^{E,G,M}

WOCHENHIT

Pouletflügeli (CH)
Currydip^{G,SE,SF,SJ,SN}
Country Kartoffeln
Tagesgemüse^{E,M,SE,SF}

sFr. 20.50 inkl. Suppe & Dessert

Donnerstag

04. April 2024

Kartoffel-Lauchsuppe^{M,SE}
Käsekuchen^{E,G,M,SE}
& Spinatwähe^{E,G,M,SW}
Selleriesalat
Frische Trauben

Kartoffel-Lauchsuppe^{M,SE}
Kichererbsen^{SE,SJ} - Curry
mit Gemüse
Jasminreis
Frische Trauben

Freitag

05. April 2024

Weissweinsuppe^{SE}
Forellenfilet (I)^{F,G}
Safransauce^{F,G}
Kräuterrisotto^M
Knackerbsen & Cherrytomate^M
Kaffee- &
Kokoskuchen^{E,G,M}

Weissweinsuppe^{SE}
Frische Spargeln
Hollandaisesauce^E
Bratkartoffeln^M
Kaffee- &
Kokoskuchen^{E,G,M}



Samstag

06. April 2024

Maissuppe^{SE}
Heisser Fleischkäse
Bratenjus
Kartoffelsalat^{M,SE,SN} mit
Frühlingszwiebeln und
Radiesli
Linzer-Kuchen^{E,G,M}

Maissuppe^{SE}
Blätterteigpastetli^{E,G,M}
Frühlingsgemüseragoût^{SE}
Linzer-Kuchen^{E,G,M}

Unsere Kaffee-Aktion
im April

Eine leckere Cremeschnitte
zu unserem Ricklis Kaffee
Fr. 5.00

Sonntag

07. April 2024

Spargelsuppe^{SE}
Schweinsbraten
Biersauce^G
Teigwaren^{G,M}
Frühlingsgemüse^{M,SE}
Dessert - Création

Spargelsuppe^{SE}
Paniertes Camembert^{E,G,M}
Preiselbeer-Dip
Frühlingsgemüse^{M,SE}
Dessert - Création



Abendessen

Preise für externe Gäste 12.- sFr. pro Person

Alle unsere Fleischprodukte sind schweizerischer Herkunft. Andersweitige sind direkt mit der Länderbezeichnung gekennzeichnet.

Abendmenu

Montag 01. April 2024	Blumenkohlsafransuppe ^{SE} Kaiserschmarren ^{E,G,M} Vanillesauce ^M Milchkaffee ^M
Dienstag 02. April 2024	Leichte Gerstensuppe ^{G,M,SE} Rauchlachsteller ^{F,SW} mit Meerrettichschaum ^M Toastbrot ^G Milchkaffee ^M
Mittwoch 03. April 2024	Kräutersüppi ^{SE} Schinkenteller mit Spargeln ^{E,G,SN} Kräutermayonnaise ^{E,M,SJ,SN} Huusbrot ^G Milchkaffee ^M
Donnerstag 04. April 2024	Kartoffel-Lauchsuppe ^{M,SE} Chäschüechli ^{E,G} Gurkensalat Milchkaffee ^M
Freitag 05. April 2024	Weissweinsuppe ^{SE} Pilzragôut ^G auf Toastbrot ^{G,M} Blattsalat ^{E,G,M,N,SE,SF,SJ,SN,SS} Milchkaffee ^M
Samstag 06. April 2024	Maissuppe ^{SE} Apfelwähe mit Mandeln ^{E,M} mit Schlagrahm ^M Milchkaffee ^M
Sonntag 07. April 2024	Spargelsuppe ^{SE} Café complet ^{E,M,SE,SF,SJ,SN} Käseauswahl vom Buffet ^M Milchkaffee ^M

Sechseläuten 15. April 2024

Das Sechseläuten ist eine jahrhundertealte Tradition zum Frühlingsbeginn in Zürich. Neben historisch kostümierten Zunftmitgliedern prägen Musikkapellen, Pferde, Blumen, Fahnen und der «Böögg» das Fest. Der Böögg ist heutzutage sogar die Hauptfigur: Er wird pünktlich zum Sechs-Uhr-Geläut der Kirche St. Peter verbrannt. Und je schneller sein mit Feuerwerk gefüllter Kopf explodiert, desto schöner wird der Sommer. Heisst es zumindest in Zürich.

Im 16. Jahrhundert wurde im Zürcher Rat – der zu dieser Zeit ausschliesslich aus Zunftmitgliedern bestand – beschlossen, dass der Feierabend in den Sommermonaten eine Stunde später als in den Wintermonaten erfolgen sollte. Zum Zeichen des Frühlingsbeginns läutete die zweitgrösste Glocke des Grossmünsters am ersten Montag nach der Tagundnachtgleiche pünktlich um 18 Uhr. Ab diesem Tag wurde bis im Spätherbst eine Stunde länger gearbeitet. Dieses erstmalige «Sächsilüüte» – das Läuten um sechs Uhr – wird seither zelebriert.

Alternativ bieten wir an allen Tagen

Birchermüesli mit Beeren^{G,M,SF}
Café complet^{E,M,SE,SF,SJ,SN}
Griessbrei und Apfelmus^{E,G,M}
Fleischteller kalt^{E,G,SJ,SN}
Käseteller kalt^{E,M,SF,SJ,SN}
Omelette oder Rührei^{E,G}

Allergene:

E = Eier und Eierzeugnisse, F = Fisch und Fischerzeugnisse, G = Glutenhaltiges Getreide, M = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose, N = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, SE = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, SF = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, SJ = Soja und Sojaerzeugnisse, SN = Senf und Senferzeugnisse, SS = Sesam und Sesamerzeugnisse, SW = Schwefeldioxide/Sulfite

Reservierungen und telefonische
Anfragen richten Sie bitte an
Telefon 043 336 0017

Alters- und Pflegeheim Grünhalde
8050 Zürich
www.gruenhalde.ch