

MENU

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

Tagesmenu

Vegetarisch

Montag

02. Oktober 2023

Griesssuppe^{G,M}
Weisswurst^M
grobem Senf^{SE,SN}
Laugenbrezel^G
Weisskabisalat
Bayerische Creme^{E,M}

Griesssuppe^{G,M}
Serviettenknödel^{E,G,M} mit
Pilzsauce^{M,SW}
Kräutern & Zwiebeln^{M,SF}
Farbige Rüebli^M
Bayerische Creme^{E,M}

Tagesmenu 20.50
Vegetarisch 19.00
Montag bis Sonntag

Alle Preise in sFr.

Dienstag

03. Oktober 2023

Rüebli^{SE}
gefüllte
Pouletschenkel^{E,SE,SJ}
Erdnussauce^{G,N,SE,SJ,SN,SS} mit
Nudeln^{G,M} & Ofengemüse
Früchte-Streusekuchen^{E,G,M}

Rüebli^{SE}
Rotkabisstrudel^{G,N,SE}
Orangensauce
Früchte-
Streuselkuchen^{E,G,M}

Sie haben die Wahl!
Heisse Tagessuppe oder
frischen Tagessalat

Mittwoch

04. Oktober 2023

Mehlsuppe^{G,M}
Kalbsgeschnetzeltes^{G,M}
Champignonrahmsauce^{G,M}
Rösti^M
Kohlrabi & Cherrytomaten^M
Meringuemousse^{E,M,SJ}

Mehlsuppe^{G,M}
Bauern - Omeletten^{E,G,SE}
mit Kartoffelwürfeln
Kräuter-Sauerrahm^{E,M,SJ,SN}
Meringuemousse^{E,M,SJ}

WOCHENHIT

Schweins-Saltinbocca
Bratenjus
Duchesse Kartoffeln^{E,G}
Tagessgemüse^{E,M,SE,SF}

sFr. 20.50 inkl. Suppe & Dessert

Donnerstag

05. Oktober 2023

Selleriesuppe^{SE}
Urner Hacktätschli^{E,G}
Pfeffersauce^{SE}
Trockenreis
Kürbisgemüse
Apfelzimtcompott

Selleriesuppe^{SE}
Spinat-Gnocchi^{M,SE}
Käserahmsauce^{E,M,SE}
Röstzwiebeln^{G,M}
Kürbisgemüse
Apfelzimtcompott

Freitag

06. Oktober 2023

Fenchelcremesuppe^{SE}
Fischknusperli (D)^{E,F,G,M}
Tartarsauce^{E,M}
Salzkartoffeln^M
Rahmspinat^M
Traubenquark^M

Fenchelcremesuppe^{SE}
Teigwarenauflauf mit
Gemüse^{E,G,M,SE}
Tomatenrahmsauce^{SE}
Traubenquark^M



Samstag

07. Oktober 2023

Bauernsuppe^{M,SE}
Dunkles Rindsvoressen^{SE}
Marsalajus
Polenta^M
Schwarzwurzeln mit
Kräutern^{M,SF}
Rüeblikuchen^{E,G,M}

Bauernsuppe^{M,SE}
Kürbis-Piccata^{E,G}
Currysauce^{G,SE,SF,SJ,SN}
Jasminreis
Rüeblikuchen^{E,G,M}

Unsere Kaffee-Aktion Im Oktober

Leckerer Vermicelle-Törtli
zum

Ricklis Kaffee
Fr. 5.00

Sonntag

08. Oktober 2023

Gelberbsensuppe^{M,SE}
Gefüllte Peperoni^{E,G,M,SE,SJ,SN}
G'Hackets Rindfleisch^{SE}
Pestosauce^M
Couscous^G
Gebrannte Creme^M

Gelberbsensuppe^{M,SE}
Apfel-Lauch-
Käsesticks^{E,G,SE}
Knoblauch-Dip^E
Beilagesalat^{E,G,M,N,SE,SF,SJ,SN,SS}



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

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

Abendessen

Preise für externe Gäste 12.- sFr. pro Person

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

Abendmenu

Montag 02. Oktober 2023	Griesssuppe ^{G,M} Rauchlachsteller ^{F,SW} mit Meerrettichschaum ^M garniert & Toastbrot ^G Milchkaffee ^M	Vermicelle oder Vermicelles (von italienisch vermicelli ‚Würmchen‘) ist ein Schweizer Dessert aus Marroni-Püree. Ursprünglich stammt es aus der Südschweiz, wird heute aber in der ganzen Schweiz hergestellt und konsumiert.
Dienstag 03. Oktober 2023	Rüebli- und Nudelsuppe ^{SE} Pizza Schnitte ^{E,G} Kleiner Menusalat ^{E,G,M,N,SE,SF,SJ,SN,SS} Milchkaffee ^M	Das Mus wird aus pürierten in Milch gekochten Marroni (Esskastanien) hergestellt und mit Butter oder Pflanzenöl, Läuterzucker, Kirschwasser und Vanille verfeinert. Für die typische Form wird die Marronimasse mit einer Vermicelle-Pressen durch ein Lochblech gepresst, so dass etwa 15 cm lange spaghettiartige «Würmer» entstehen. Gutes Vermicelle ist cremig und schmeckt nach Marroni.
Mittwoch 04. Oktober 2023	Mehlsuppe ^{G,M} Fozelschnitte ^{G,E} mit Zimtzucker Apfelmus Milchkaffee ^M	Baiser von französisch baiser ‚Kuss‘, auch Spanischer Wind oder Meringue , ist ein Schaumgebäck aus gezuckertem Eischnee. Baisers werden bei etwa 100 °C für ein bis zwei Stunden mehr getrocknet als gebacken und sollten weiß bis blassgelb bleiben. Baisertorten dagegen werden nur abgeflämmt, wodurch die Masse eher weich bleibt und leicht gebräunt ist.
Donnerstag 05. Oktober 2023	Selleriesuppe ^{SE} Gschwellti Käseauswahl vom Buffet ^M Milchkaffee ^M	
Freitag 06. Oktober 2023	Fenchelcremesuppe ^{SE} Spaghetti ^G Bolognese ^{SE} mit Reibkäse ^M Milchkaffee ^M	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}
Samstag 07. Oktober 2023	Bauernsuppe ^{M,SE} Wienerli im Teig ^{E,G} Cole Slawsalat Milchkaffee ^M	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 = Schwefeldioxyde/Sulfite
Sonntag 08. Oktober 2023	Gelberbsensuppe ^{M,SE} Café complet ^{E,M,SE,SF,SJ,SN} Käseauswahl vom Buffet ^M Milchkaffee ^M	

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

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