

MENU

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

Tagesmenu

Vegetarisch

Montag

Champignonsuppe^{M,SE}
Rindsfleischvögel^E
Bratenjus
Polenta^M
Ratatouillegemüse
Pfersichquark^M

Champignonsuppe^{M,SE}
Linsen-
Gemüsetopf^{fG,SE,SF,SJ,SN,SS}
Pilafreis
Pfersichquark^M

06. Mai 2024

Tagesmenu 20.50
Vegetarisch 19.00
Montag bis Sonntag

Alle Preise in sFr.

Dienstag

Currysuppe^{SE,SJ,SN,SS}
Pouletgeschnetzeltes
Pilzrahmsauce^{G,M}
Teigwaren^{G,M}
Kräutertomate
Brownie^{E,G,M,SJ}

Currysuppe^{SE,SJ,SN,SS}
Bauern - Omeletten^{E,G,SE}
mit Gemüse &
Härdöpfel^{SE}
Kräuter-Sauerrahm^{E,M,SJ,SN}
Brownie^{E,G,M,SJ}

07. Mai 2024

Sie haben die Wahl!
Heisse Tagessuppe oder
frischen Tagessalat

Mittwoch

Kräutersüppi^{SE}
Schweins-Saltinbocca
Portojus
Safranrisotto^M
Broccoligemüse^M
Konfierte Cherrytomaten^M
Dessert - Création

Kräutersüppi^{SE}
Gemüse-Pakora^{E,G,M,SF}
Süsse Chilisaucе^{G,SE,SJ,SN,SS,W}
Asia -
Couscousing^{G,SE,SJ,SN,SS}
Dessert - Création

08. Mai 2024

WOCHENHIT

Beef Burger
Sesam Buns
Röstikroketten^{E,G}

sFr. 20.50 inkl. Suppe & Dessert

Donnerstag

Flädliuppe^{E,G,M}
Kalbshacksteak^{E,G,SE}
Rosmarinjus
Lyonerbratkartoffeln^M
Kohlrabigemüse
Diplomatencreme^M

Flädliuppe^{E,G,M}
Gemüseravioli^{E,G,M}
Salbeibutter^{E,M,SE}
Beilagesalat^{E,G,M,N,SE,SF,SJ,SN,SS}
Diplomatencreme^M

09. Mai 2024

Freitag

Rote Linsensuppe^{M,SE}
Gebratenes Forellenfilet
(I)^{F,G}
rote Peperonisaucе^{SE}
Butterreis^M
Gurken-Dillgemüse
Haselnussglace^M

Rote Linsensuppe^{M,SE}
Älpler Maggronen^{E,G,M,SE}
mit Kartoffelwürfeln
Röstzwiebeln^{G,M}
Apfelmus
Haselnussglace^M

10. Mai 2024

Samstag

Zucchettisuppe^{M,SE}
Rindsgeschnetzeltes^{SE}
Stroganoffsauce
Kartoffelgnocchi^{E,G,M}
Blumenkohl mit Brösel^{G,M}
Frische Erdbeeren

Zucchettisuppe^{M,SE}
Gemüsewähe^{E,G,M,SE}
mit Rahmspinat^M
Beilagesalat^{E,G,M,N,SE,SF,SJ,SN,SS}
Frische Erdbeeren

11. Mai 2024

Sonntag

Gelberbsensuppe^{M,SE}
Schweinsbraten
Portweinsauce^G
Kartoffelgratin^M
Frühlingsgemüse^{M,SE}
Fruchtkuchen^{E,G,M}

Gelberbsensuppe^{M,SE}
Gefüllte
Peperoni^{E,G,M,SE,SJ,SN}
mit Vegihack^{SJ}
Rahmsauce^{G,M}
Pilafreis
Fruchtkuchen^{E,G,M}

12. Mai 2024



Unsere Kaffee-Aktion im

Freie Dessertauswahl zu
unserem Ricklis Kaffee
Fr. 7.50



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 06. Mai 2024	Champignonsuppe ^{M,SE} Süßes Vogelheu ^{E,G,M,SF} mit Zimtucker Apfelmus Milchkaffee ^M	Pakora , ist ein verbreitetes Gericht der indischen Küche und pakistanischen Küche und bezeichnet Stücke von Gemüse oder Fleisch, die von einem Teig aus Kichererbsen oder Gram umhüllt und in heißem Fett ausgebacken werden. Pakora wird als Snack, als Vorspeise oder Beilage zu anderen Gerichten serviert.
Dienstag 07. Mai 2024	Currysuppe ^{SE,SJ,SN,SS} geräucherte Forellenfilet (l) ^{F,G} & Rauchlachs ^{F,SW} mit Meerrettichschaum ^M Toastbrot ^G Milchkaffee ^M	Rinds Stroganoff ist ein Gericht der russischen Küche. Zur Zubereitung werden die Filetspitzen gewürfelt oder in feine Streifen geschnitten und kurz in geklärter Butter bei hoher Hitze sautiert – das Fleisch muss innen noch blutig sein – und nach einer Ruhezeit mit dem sich absetzenden Fleischsaft in eine separat zubereitete Sauce aus goldgelb angebratenen Zwiebeln (oder Schalotten), Sauerrahm sowie Kalbsjus oder Demiglace gegeben und kurz durchgeschwenkt. Abgeschmeckt wird mit Senf, Essig und/oder Zitronensaft. Nach Zugabe des Fleisches zur Sauce darf diese nicht mehr aufkochen, da das Fleisch zäh werden würde.
Mittwoch 08. Mai 2024	Kräutersüppi ^{SE} Birnen-Käse Toast ^{G,SW} Gurkensalat Milchkaffee ^M	Es sind diverse Abwandlungen dieser Rezeptur veröffentlicht worden, in denen Gewürzgurken oder sautierte Champignons der Sauce zugesetzt werden.
Donnerstag 09. Mai 2024	Flädli ^{E,G,M} suppe Buffet mit einer Salatauswahl ^{E,G,M,N,SE,SF,SJ,SN,SS} Knoblauch-Brot ^G Milchkaffee ^M	
Freitag 10. Mai 2024	Rote Linsensuppe ^{M,SE} Blätterteigpastetli ^{E,G,M} mit Brätchügeli ^M Pilzrahmsauce ^{G,M} Frühlingsgemüse ^{M,SE} 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 11. Mai 2024	Zucchettisuppe ^{M,SE} Beef Tatar ^{E,G} mit Kräutern, Zwiebeln und Kapern ^{M,SF} Toastbrot und Butter ^G 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, W = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
Sonntag 12. Mai 2024	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