Menüplan 09.11. - 15.11.2026

Wir freuen uns, dass wir Sie als Gast, bei uns in der Cafeteria verwöhnen dürfen.
Telefonische Anmeldung bis 10.00 Uhr
+41(0)71 626 38 38

alterszentrum Weinfelden

	Mittag	Mittag Vegetarisch	Nachtessen
Mo., 09.11.	**Rinds-Hackbällchen, Currysauce** Gemüsecremesuppe Tagessalat Basmatireis, Kefen, Kirschtomaten Zimtcreme	**Vegi-Bällchen** Gemüsecremesuppe Tagessalat Basmatireis, Kefen, Kirschtomaten Zimtcreme	**Gefüllte Dampfnudeln** Datteln Vanillesauce Kaffee und Milch
Di., 10.11.	**Schweinsschnitzel paniert, Zitrone** Hühnerbouillon mit Einlage Tagessalat Pommes Frites, Herbstgemüse Meringues, Beeren, Rahm	**Brie in der Knusperpanade** Gemüsebouillon mit Einlage Tagessalat Tomatenspaghetti, Herbstgemüse Meringues, Beeren, Rahm	**Eieromelette** Frischkäsecreme, Tomatenwürfel Brot und Butter Kaffee und Milch
Mi., 11.11.	**Pouletsteak, Kräutersauce** Fenchelcremesuppe Tagessalat Randenrisotto, grüne Bohnen Glace	**Vegetarische Bratwurst, Sauce** Fenchelcremesuppe Tagessalat Randenrisotto, grüne Bohnen Glace	**Bunter Aufschnitteller** reichlich garniert Brot und Butter Kaffee und Milch
Do., 12.11.	**"Ghacket's und Hörnli"** Gebrannte Griesssuppe Tagessalat Reibkäse, Apfelmus Panna Cotta	**"Ghackets Tofu und Hörnli"** Gebrannte Griesssuppe Tagessalat Reibkäse, Apfelmus Panna Cotta	**Zweierlei Pizza** Trutenschinken, Salami, Mozzarella, Tomaten Kaffee und Milch
Fr., 13.11.	**Gebackene Fischfiletstreifen, Tartarsauce** Karotten-Orangensuppe Tagessalat Salzkartoffeln, Blattspinat Bananen-Schoko-Kuchen	**Gemüse gebacken, Tartarsauce** Karotten-Orangensuppe Tagessalat Salzkartoffeln, Blattspinat Bananen-Schoko-Kuchen	**Linseneintopf** Fleischeinlage Kümmelbrot und Butter Kaffee und Milch
Sa., 14.11.	**Schweinshalsbraten, braune Sauce** Gemüsebouillon mit Einlage Tagessalat Polenta, Brokkoli Sauerkirschkompott, Vanillecreme	**Steinpilz-Polenta, überbacken** Gemüsebouillon mit Einlage Tagessalat Tomaten, Bergkäse, Brokkoli Sauerkirschkompott, Vanillecreme	**Fruchtwähe** Haselnuss-Rahm Kaffee und Milch
So., 15.11.	**Kalbsgeschnetzeltes, Pilzrahmsauce** Leichte Currycremesuppe Tagessalat Röstikroketten, Erbsen und Karotten Karamellköpfli	**Nussbraten, braune Sauce** Leichte Currycremesuppe Tagessalat Kartoffelstock, Erbsen und Karotten Karamellköpfli	**Birchermüesli** gemischte Früchte, Baumnüsse, Rosinen Weggli und Butter Kaffee und Milch
Alternative	**Ausweichmenü** Älplermagronen Bergkäse Röstzwiebeln Apfelmus **Alternativ Mittag** Bratwurst Zwiebelsauce Röstigaletten Tagesgemüse	**Birchermüesli** nur am Abend	**Rührei mit Schnittlauch** nur am Abend	**Aufschnitteller** reichlich garniert nur am Abend	**"Chäs und Gschwellti"** nur am Abend

In unseren Gerichten können alle 14 Hauptallergene enthalten sein.
Für Auskünfte steht Ihnen gerne der Leiter oder Stv. Leiter Gastronomie zur Verfügung.
Grundsätzlich verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz. Ausnahmen sind:
Fischfiletstreifen: Wildfang/FAO 04 und Nordostpazifik/FAO 67
Brotwaren sind aus der Schweiz