Menüplan 16.11. - 22.11.2026

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., 16.11.	**Wildhackbraten, Preiselbeerrahmsauce** Gemüsecremesuppe Salat Spätzli, Rotkraut, Marroni Pfirsich-Quark	**Vegetarischer Braten, Kräuterjus** Gemüsecremesuppe Tagessalat Spätzli, Rotkraut, Marroni Pfirsich-Quark	**Kaiserschmarren** Früchtekompott Zimt-Zucker Kaffee und Milch
Di., 17.11.	**Pouletschenkelragout, Apfelsauce** Fenchelcremesuppe Tagessalat bunter Gemüsereis Vanillecreme-Blätterteigrolle, garniert	**Tofu-Geschnetzeltes, Apfelsauce** Fenchelcremesuppe Tagessalat bunter Gemüsereis Vanillecreme-Blätterteigrolle, garniert	**Herzhaftes Schinkengipfeli** Mischsalat Kaffee und Milch
Mi., 18.11.	**Siedfleisch, Meerrettichsauce** Hühnerbouillon mit Einlage Tagessalat Petersilienkartoffeln, Wurzelgemüse Omelette Quark-Rosinenfüllung	**"Kabisköpfli" , geschmort** Selleriebouillon mit Einlage Tagessalat Petersilienkartoffeln, Wurzelgemüse Omelette Quark-Rosinenfüllung	**Belegtes Laugenbrötchen** Eier-Kräutermasse Essiggemüse Kaffee und Milch
Do., 19.11.	**Kalbsadrio, Rotweinsauce** Pastinakencremesuppe Tagessalat Bandnudeln, Erbsen "Tortenplausch im Saal"	**Quornschnitzel, Paprikarahmsauce** Pastinakencremesuppe Tagessalat Bandnudeln, Erbsen "Tortenplausch im Saal"	**Gersteneintopf** Gemüsewürfel Sauerteigbrot und Butter Kaffee und Milch
Fr., 20.11.	**Knusprige Fisch-Blätterteig-Pastete** Kokos-Zitronengrassuppe Tagessalat Sauce Hollandaise, Gemüsemischung Mandelköpfli, garniert	**Gemüsestrudel im Blätterteigmantel** Kokos-Zitronengrassuppe Tagessalat Sauce Hollandaise Mandelköpfli, garniert	**Gebratene Cervelat, Senf** Birnen-Karottensalat Brot und Butter Kaffee und Milch
Sa., 21.11.	**Rindfleisch-Ravioli** Gemüsebouillon mit Einlage Tagessalat Tomaten-Kräutersauce Pralinenmousse	**Kräuterrisotto** Gemüsebouillon mit Einlage Tagessalat Grillkäsewürfel Pralinenmousse	**"Schlorzifladen"** Vanillerahm Kaffee und Milch
So., 22.11.	**Tranchiertes Schweinssteak Kräuterbuttersauce** Lauchcremesuppe Tagessalat Kartoffelgratin, Tagesgemüse Zimtglace mit Zwetschgen	**Spiegelei** Lauchcremesuppe Tagessalat Kartoffelgratin, Tagesgemüse Zimtglace mit Zwetschgen	**Birchermüesli mit Früchten** Einback und Butter Kaffee und Milch
Alternative	**Ausweichmenü** Blut,-Leberwurst Speck Salzkartoffeln Sauerkraut	**Alternativ Mittag** Teigwaren Tomatensauce Reibkäse	**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:
Pouletschenkelragut: HUN / Fischpastete: FAO 67+FAO 57
Brotwaren sind aus der Schweiz