Menüplan APH Parc

	05.10-11.10.2026	
Änderungen möglich		
	Mittagessen	**Nachtessen**
	Tomatencremesuppe	Tagessuppe
Montag	Rindsmeatballs mit braunem Jus	
	Safranpilafreis und Mischgemüse	Walliser Käseschnitte
	Joghurtglace mit Erdbeerfruchtsauce	
	Bouillon mit Eierfäden	Tagessuppe
Dienstag	Hackbraten aus dem Ofen mit Kartoffelstock und	
	Rosenkohlgemüse	Hausgebackene Fruchtwähe mit Rahm
	Tiramisu-Schnitte	
	Basler Mehlsuppe	Tagessuppe
Geburtstagswunschmenü	Hörnli mit G`Hacktem und Apfelmus	
Herr Hermann Sprenger	Gekochte Schokoladencreme	Kalter gemischter Teller
Mittwoch		
	Bouillon mit Backerbsen	
Donnerstag	Voressen mit Spiralenteigwaren und	Tagessuppe
	Wurzelgemüse	
	Kuchen mit den freiwilligen Helfern im MZR	Wurst-Käsesalat
	Kartoffelcremesuppe	Tagessuppe
Freitag	Gebratenes Fischfilet im Eimantel mit sautiertem	
	Fenchelgemüse und Schnittlauchkartoffeln	Cremiges Rührei mit Schinken auf
	Marinierte Ananaswürfel	Toast
	Bouillon mit Käseschnittchen	Tagessuppe
Samstag	Veltliner Pizzoccherie mit Bohnen,Wirz	
	Ruebli und Salbei	Luzerner Blätterteigpastetli mit
	Marmorcake	Brätchügelifüllung
	Kürbiscremesuppe	Tagessuppe
Sonntag	Schweinsrack aus dem Ofen mit	
	Rotweinsauce mit Duchesekartoffeln und	Kalter gemischter Teller
	Pfälzerrübengemüse	
	Cheesecakeschnitte	
Wochenhit	Bunte Blattsalatmischung mit gehobeltem	Wir verwenden hauptsächlich
Erhältlich MO-FR Lunchtime	Parmesan,Hirschschinken und	Schweizer Fleisch und Eier
	gebartenem Rehinnenfilet	