



Mahlzeitendienst Spitex Glattal








Menus inklusive Salat und Suppe

Montag bis Sonntag CHF 19.80

Tel. Nr. 044 835 12 12

Menu 1

Menu 2

<p>Montag, 20. April 2026</p> 	<p>Kappeler Milchsuppe</p> <p>Kalbfleisch-Röllchen mit Eierschwämmli-Sauce dazu Schupfnudeln und Frühlingsgemüse</p> 	<p>Vegetarische Lasagne an Tomatencoulis</p> <p>Überraschungs-Dessert "Züri-Böög"</p>
<p>Dienstag, 21. April 2026</p>	<p>Spargelcremesuppe</p> <p>Sauer gebeiztes Schweinsragout mit Perlzwiebeln und Champignons dazu Gewürzreis mit Erbsli, Rosinen und Peperoni</p> 	<p>Gebratenes Felchen-Filet mit Mandel-Butter dazu Brätler-Kartoffeln und Rahm-Spinat</p> <p>Fruchtsalat</p>
<p>Mittwoch, 22. April 2026</p> <p>Züri Sächsilüüte Wuche</p>	<p>Gemüsebouillon mit Sherry</p> <p>Hausgemachter Hackbraten mit Apfelweinsauce dazu Kartoffelstock und Lattichgemüse</p> 	<p>Spaghetti mit Cima di Rapa (Stengelkohl) und leichter Cremesauce dazu Parmesan</p> <p>Vanillecreme mit Honigsauce und Guetzli</p>
<p>Donnerstag, 23. April 2026</p>	<p>Kichererbsencremesuppe</p> <p>"Wyländer" Lammragoût (NZ/AUS) in Rotweinsauce begleitet von Gemüsereis und Ratatouille</p> 	<p>Randen-Tarte Tatin an Sauerrahm mit Meerrettich dazu glasierte Knackerbsen</p> <p>Frucht</p>
<p>Freitag, 24. April 2026</p> <p>Züri Sächsilüüte Wuche</p>	<p>"Riesbächler Wy-Suppe"</p> <p>Niederdörfli Senfschnitzel (Rind) mit Speck und Senfsauce serviert mit Polenta und zweierlei Bohnen</p> 	<p>Paniertes Tilapia-Filet mit Aioli-Dip (Mayonnaise) dazu Salzkartoffeln und Orangen-Chicoree</p> <p>"Schoggolade-Kafi"-Köpfli mit Rahm</p>
<p>Samstag, 25. April 2026</p>	<p>Weisse Bohnensuppe (passiert)</p> <p>"METZGerli" (Schweinsbratwurst) mit Kräuter-Jus begleitet von Bratkartoffeln und Ofengemüse</p> 	<p>Kichererbsen-Bällchen auf Gemüse-Bett dazu Safransauce und Orientalischer Cous-Cous</p>
<p>Sonntag, 26. April 2026</p> <p>Züri Sächsilüüte Wuche</p>	<p>Kraftbrühe mit Fideli</p> <p>Zürcher Kalbgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce serviert mit Rösti und Blumenkohl-Röschen</p> 	<p>Spargel-Risotto mit pochiertem Ei und gehobelten Haselnüssen</p> <p>"Zürisee-Schwan"</p>

Herkunft Fleisch und Fisch : FR= Frankreich, NZ= Neuseeland, HU= Ungarn, AT= Österreich, IS= Island, NL= Niederlande, NO= Norwegen, DK=Dänemark, VN= Vietnam

Die blaugeschriebenen Menüs sind Gerichte aus Zürich's Rezepte-Kiste

Fischdeklaration

Felchen = Schweizer Gewässer
und gehobelten Haselnüssen