Stapfer Stiftung Horgen
selbstbestimmt leben und wohnen im Alter

Menüplan vom 10. November bis 16. November 2025

Wochenhit / Menu 3

Mo-Di: **Voressen mit Teigwaren und Rüebli**
Mi-Do: **Currywurst mit Pommes Frites und Ofentomate**
Fr-So: **Spaghetti an Schinkenrahmsauce mit Reibkäse**

	Mittagessen Menu 1 Täglich Salatbuffet Orangensaft statt Suppe möglich	Mittagessen Menu 2 Täglich Salatbuffet Orangensaft statt Suppe möglich		Nachtessen
Mo 10.11.25 Wunschmenü	Fenchelsuppe Panierte Schnitzel mit Zitronenschnitz Pommes Frites und Rüebli Glace	Fenchelsuppe Gersotto mit glasierten Randen Orangenfilets und Sonnenblumenkernen Glace	Mo 10.11.25	Rührei auf Toast mit Rüeblisalat
Di 11.11.25	Blumenkohlcremesuppe Truthahngeschnetzeltes Tagliatelle und Erbsen Fruchtsalat mit Schlagrahm	Blumenkohlcremesuppe Gemüseteller mit Eiermuffin Fruchtsalat mit Schlagrahm	Di 11.11.25	Reis-Köpfli mit Beerenkompott
Mi 12.11.25 Wunschmenü	Pilzcremesuppe Pouletbrust auf Herbstlichem Gemüseteller und Salzkartoffeln Schwarzwälder Torte	Pilzcremesuppe Teigwaren mit Kräuterseitlingen Kürbis und Feigen Schwarzwälder Torte	Mi 12.11.25	Kartoffel-Gemüse-Gratin
Do 13.11.25	Minestrone Rindsfleischvögel Bramata Polenta und Schwarzwurzel Muffin	Minestrone Blätterteigtasche gefüllt mit Hüttenkäse Lauch und Birne an Rahmsauce Muffin	Do 13.11.25	Weisswurst mit Süssem Senf Mohnlaugenzöpfli
Fr 14.11.25	Broccolicremesuppe Wolfsbarschfilet mit Mandelbutter auf Gemüsebeet mit Reis Vanillecreme mit Gebäck	Broccolicremesuppe Haferflockenbratlinge auf Gemüseragout serviert mit Kräuterdip Vanillecreme mit Gebäck	Fr 14.11.25	Aprikosen- und Rhabarberwähe serviert mit Schlagrahm
Sa 15.11.25 Wunschmenü	Kürbissuppe Hirschragout mit Spätzli Rotkraut und Maroni Coupe Dänemark	Kürbissuppe Linsencurry mit Gemüse im Reisring Coupe Dänemark	Sa 15.11.25	Gefüllte Schinkenrolle mit Ei Brot
So 16.11.25	*Bouillon mit Einlage Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons Nudeln und Erbsen Himbeer-Roulade	Getreidecremesuppe Tofu-Ragout in Tomatensauce mit buntem Gemüse und Quinoa Himbeer-Roulade	So 16.11.25	Buffet mit Brot, Butter, Konfitüre, Käse- und Fleischplatte, Schachtelkäse, Joghurt, Quark, Gebäck und Wähe Milch, Kaffee und Tee

***Diese Suppen enthalten Fleisch**

Auswahlgemüse: Pastinake oder Randen

Milch, Kaffee oder Tee und Suppe sind zum Nachtessen inbegriffen

Fleisch und Geflügelprodukte stammen mehrheitlich aus Schweizer Produktion; in wenigen Ausnahmefällen aus dem Ausland (Herkunftsland wird dann entsprechend deklariert). Das Fanggebiet der Fische ist auf der Menukarte ersichtlich (Land oder FAO-Nummer). Bei Fragen zu Menu-Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Menükomponenten

1	Grüner Salat od. Kompott (Dreieckschale)	Fr.	3.--
2	Bouillon mit Einlage oder Tagessuppe	Fr.	3.--
3	Teller Hauptgang (Menu 1-3)	Fr.	10.--
4	Tagesdessert	Fr.	2.--

Salatteller

5	Salatteller klein gem. (Frühstücksteller)	Fr.	5.--
6	Salatteller mittel gem. (Suppenteller)	Fr.	8.--
7	Salatteller mit Ei (Menu-Teller)	Fr.	10.--

Nachtessen herzhaft

8	Gemüseteller serviert mit Hüttenkäse	Fr.	10.--

Nachtessen süss

9	Apfel im Schlafrock mit Vanillesauce	Fr.	6.--

Café complet

10a	Café complet mit Brot, Butter u. Konfi	Fr.	6.--
10b	Café complet, kleines Birchermüesli	Fr.	8.--
10c	Café complet mit 3 Stück Käse	Fr.	10.--
10d	Café complet mit 3 Stück Aufschnitt	Fr.	10.--