

LEBENSMITTELDEKLARATION FÜR BEWOHNER/INNEN UND GÄSTE
VERPFLEGUNG/ HOTELLERIE ALTERSZENTRUM AM BUECHBERG

Fleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel und Fisch, (Produkt und Hauptrohstoff) welches wir in unserer Küche des Alterszentrum verarbeiten stammen aus folgenden Produktionsländern:

Fleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel

Kalbfleisch/ Rindfleisch/ Schweinefleisch/ Poulet		Schweiz
Truthahn		Ungarn
Kaninchen		Ungarn
Lammfleisch*		Australien
Lammfleisch*		Neuseeland
Schalenwild		Europa

Fisch

Pangasiusfilet	TK	Vietnam	Süsswasser	Zucht
Dorschfilet	TK	China	Salzwasser	MSC/ FAO 61
Red Snapperfilet	TK	Indonesien	Salzwasser	FAO 71
Salmfilet frisch		Norwegen	Salzwasser	Zucht
Tilapiafilet	TK	Indonesien	Süsswasser	Zucht
Zanderfilet	TK	Russland	Süsswasser	Binnenfischerei, FAO 4/5
Zanderknusperli	TK	Russland	Süsswasser	Binnenfischerei, FAO 4/5

Allfällige Abweichungen und übrige Deklarationen werden entsprechend vermerkt

(*) Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Das Alterszentrum arbeitet nur mit den renommiertesten und qualifiziertesten Fischlieferanten der Schweiz zusammen.

Es werden nur Fische aus zugelassenen Fischfangzonen eingekauft, die gemäss dem Einkaufsratgeber für Fisch und Meeresfrüchte des WWF, empfehlungswert sind. Die Lieferanten, die Zulieferanten und das Alterszentrum achten immer auf die Deklarationen, wie u. a. MSC, ASC (Aquaculture Stewardship Council), FAO (Food and Agriculture Organisation of the United Nations).

SPEISEKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN!

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Ihnen unsere feinen und täglich frisch zubereiteten Köstlichkeiten empfehlen zu dürfen. Unsere MitarbeiterInnen bedienen Sie mit Freude und erfüllen gerne Ihre Wünsche!

Fragen Sie auch nach unserer Dessertkarte mit einem täglich frischen Angebot an Patisserie und Kuchen sowie einer breiten Auswahl an Glacen, Coupes und anderen Spezialitäten.

Tischreservationen für Mittag- oder Abendessen nehmen unsere Mitarbeitenden gerne von 9.00 – 18.00 Uhr entgegen. Bitte bestellen Sie warme Menus à la carte zum Abendessen bis um 15.30 Uhr.

Allergen Information

Auf Grund der Produktionsbedingungen können Spuren weiterer, nicht auf den Beschriftungen in der Cafeteria ausgewiesener Allergene in unseren Gerichten nicht ausgeschlossen werden. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unser Personal.

«Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.»

SPEISEKARTE

FRÜHSTÜCK

Kleines Frühstück

1 Stück Ruchbrot, 1 Weggli, 2 Butter, 1 Konfitüre, 1 Stück frischer Käse,
1 Tasse Kaffee, Tee, Milch oder Schokolade nach Wahl Fr. 10.00

Hausgemachtes Birchermüesli mit Brot und Butter Fr. 12.00

GETRÄNKEKARTE

WEISSWEINE

Schweiz

Fendant	20 cl	Fr. 7.50
Schinzacher weiss Riesling - Silvaner	50 cl	Fr. 19.00
Schinzacher Riesling – Silvaner Winzerwy	75 cl	Fr. 36.00

SCHAUMWEINE

Italien

Prosecco Freixenet	10 cl	Fr. 7.50
Prosecco Freixenet	20 cl	Fr. 12.00
Prosecco Cinzano	75 cl	Fr. 32.00

ROTWEINE

Schweiz

Schinzacher Pino Noir	75 cl	Fr. 38.00
Dôle Graveline AOC Provins	20 cl	Fr. 7.00
Gamay	50 cl	Fr. 17.50

Italien

Primitivo Di Manduria	75cl	Fr. 36.00
-----------------------	------	-----------

BIERE

Badener Gold	0.33 l	Fr. 4.50
Müllerbräu (alkoholfrei)	0.33 l	Fr. 4.40

SPIRITUOSEN

Kirsch, Williams, 40% Vol.	2 cl	Fr. 4.50
----------------------------	------	----------

Alle Preise inkl. MwSt

SPEISEKARTE

FLEISCHGERICHTE

Zander-Knusperli mit Quark- Mayonnaise Salzkartoffeln und Blattspinat	Fr. 26.00
Schweinsschnitzel Wiener Art Pommes frites und Saison-Gemüse	Fr. 26.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti und Saison-Gemüse	Fr. 35.50
Poulet- Saltimbocca (Rohschinken, Salbei) mit Madeirajus Nudeln und Gemüse garnitur	Fr. 28.00
Schweinssteak an Balsamico-Jus Nudeln und Saison- Gemüse	Fr. 27.50
Buechberg- Burger (hausgemachter Rinds- Hamburger 140gr. im Brioche-Bun angerichtet mit feiner Cocktailsauce, Tomaten, Gurken, Zwiebelchutney und Salat) serviert mit Pommes frites	Fr. 24.50

SPEISEKARTE

KALTE KÖSTLICHKEITEN

Bunter Salatteller mit Ei	Fr. 18.50
Wurst-Käsesalat garniert	Fr. 18.50
Wurstsalat einfach	Fr. 14.50
Kalter Fleischteller mit Käse	Fr. 19.50

HOT- SANDWICHES MIT CIABATTA-BROT

Tomaten- Mozzarella mit Rucola und Pesto	Fr. 9.00
Schinken- Käse mit Pesto	Fr. 9.00
Salami, Rohschinken, Mozzarella und Pesto	Fr. 9.00

GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Warme Getränke

Kaffee crème, Espresso		Fr. 4.00
Milchkaffee, Schale		Fr. 4.50
Cappuccino		Fr. 4.50
Doppelter Espresso		Fr. 5.50
Tee verschiedene Sorten		Fr. 4.00
Heisse Schokolade		Fr. 4.50
Heisse Ovomaltine		Fr. 4.50
Punch verschiedene Sorten		Fr. 4.00

Kalte Getränke offen

Kalte Milch	0.2 l / 0.3 l	Fr. 2.80	Fr. 4.00
Orangensaft	0.2 l / 0.3 l	Fr. 2.80	Fr. 3.80

Mineralwasser offen

Nature	0.2 l / 0.3 l	Fr. 2.80	Fr. 3.30
Süss	0.2 l / 0.3 l	Fr. 2.80	Fr. 3.30
Apfelshorley	0.2 l / 0.3 l	Fr. 2.80	Fr. 3.30

Mineralwasser in der Flasche

Mineralwasser nature	0.33 l	Fr. 3.80
Coca Cola / Cola Zero	0.33 l	Fr. 3.80
Rivella rot / blau	0.33 l	Fr. 3.80
Schweppes Tonic / Lemon	0.33 l	Fr. 3.80
Mineralwasser nature	1.00 l	Fr. 6.00
Mineral gesüsst	1.00 l	Fr. 8.00
Cola Zero / Apfelshorley	1.50 l	Fr. 10.00

SPEISEKARTE

SUPPEN

Tagessuppe	Fr. 8.50
Bouillon mit feinen Backerbsen, Gemüsestreifen oder Flädli	Fr. 7.00

VORSPEISEN

Menüsalat	Fr. 5.50
Blattsalat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 9.50

VEGETARISCH

Bunter Gemüseteller	Fr. 21.50
Spaghetti mit Tomatensauce und Reibkäse	Fr. 18.50
Kartoffel- Gnocchi an Kräuter- Käsesauce und Tomatenwürfel	Fr. 19.50
Rösti mit 2 Spiegeleier	Fr. 18.50
Chäs- Chüechli mit diversen Salaten serviert	Fr. 15.50
Eieromelette nature	Fr. 12.50