

Menüplan vom 13. März - 19. März 2023

MITTAGESSEN	VEGIMENÜ	ABENDESSEN
MONTAG, 13. März		
Zucchetticremesuppe Poulet-Cordon-Bleu Ketchup Pommes frites Glasierete Karotten	Tomatensauce mit Oliven Sautierte Polentaschnitte Kohlrabi mit Kräutern	Zucchetticremesuppe Eier- und Thonbrötli Salat franz.
DIENSTAG, 14. März		
Rüebli-Kokossuppe Gnocchi alla Sorrentina Salat mit Ei Getränkter Zitronen-Mohncake	Gnocchi alla Sorrentina Salat mit Ei Getränkter Zitronen-Mohncake	Rüebli-Kokossuppe Gemüsestrudel Kräuterrahmsauce Salat mit Hüttenkäse
MITTWOCH, 15. März		
Gemüsecremesuppe Ungarisches Gulasch Griessschnitten Ofentomate Fruchtsalat	Spanische Tortilla Knoblauchdip Fruchtsalat	Gemüsecremesuppe Birchermüesli mit Rahm und Früchten Ruchbrot Butter Portion
DONNERSTAG, 16. März		
Kürbiscremesuppe Mit Hackfleisch gefüllte Peperoni Kerbelrahmsauce Trockenreis Pfirsichmousse	Mit Reis und Linsen gefüllte Peperoni Kerbelrahmsauce Pfirsichmousse	Kürbiscremesuppe Nizza Salat Laugenbrötli
FREITAG, 17. März		
Blumenkohlcremsuppe Gebratenes Lachsfilet Safransauce Risotto Blattspinat	Panierter Camembert Risotto Blattspinat	Blumenkohlcremsuppe Kirschenwähe Schlagrahm
SAMSTAG, 18. März		
Broccolicremesuppe Reibkäse Rahmsauce "Cinque P" Penne-Teigwaren Beerenquark	Reibkäse Rahmsauce "Cinque P" Penne-Teigwaren Salat franz. Beerenquark	Broccolicremesuppe Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffeln Tessinerbrot
SONNTAG, 19. März		
Gemüsecremesuppe Lammschulterbraten Braune Bratensauce Spätzli Grüne Bohnen Himbeer-Schoko-Krokant	Rührei mit Kräutern Bratkartoffeln Grüne Bohnen Himbeer-Schoko-Krokant	Gemüsecremesuppe Carbonara-Sauce Spaghetti Salat franz.
Poulet-Cordon-Bleu Ketchup Pommes frites Glasierete Karotten		Salamiteller Ruchbrot Butter Portion Konfitüre Portion Aprikosenkompott

Wir verwenden Fleisch und Fische aus Schweizer Herkunft. Ausnahmen sind:
Lachs: Norwegen (Aquakultur)

Salami: Hergestellt in der Schweiz mit italienischem Fleisch