

# Menuplan

24.03.25 - 30.03.25

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 24. März	Gemüsepüreesuppe Salat Bärlauch-Fleischkäse, Jus Eierspätzli, Rüebl Tagesdessert	Gemüsepüreesuppe Salat Bärlauch-Dinkelbraten, Jus Eierspätzli, Rüebl Tagesdessert	"Götterspeise" Vanillecreme Waldbeerenkompott Kaffee und Milch
Dienstag 25. März	Leichte rote Zwiebelcremesuppe Salat Vegetätschli, Basilikumsauce Teigwaren-Gemüsepfanne Rhabarber-Erdbeerquark	Leichte rote Zwiebelcremesuppe Salat Vegetätschli, Basilikumsauce Teigwaren-Gemüsepfanne Rhabarber-Erdbeerquark	Bunter Siedfleischsalat Kümmelbrot und Butter Kaffee und Milch
Mittwoch 26. März	Fenchelcremesuppe Salat Ungarisches Rindsvoressen Kartoffelstock, zweierlei Bohnen Mandelgipfel	Fenchelcremesuppe Salat Ungarisches Gemüsevoressen Kartoffelstock, zweierlei Bohnen Mandelgipfel	Gefülltes Eieromelette Bergkäse, Lauch Brot und Butter Kaffee und Milch
Donnerstag 27. März	Rindsbouillon mit Einlage Salat Pouletsteak, gebraten, Thymianjus Tomatenrisotto, Gemüsestreifen <b>"Waffelplausch im Saal"</b>	Kartoffelcremesuppe Salat Quornsteak, gebraten, Thymianjus Tomatenrisotto, Gemüsestreifen <b>"Waffelplausch im Saal"</b>	Bunter Gersteneintopf Wienerlirädli Brot und Butter Kaffee und Milch
Freitag 28. März	Leichte Currycremesuppe Salat Lachsfilet, Sauce Béarnaise Schnittlauchkartoffeln, Blattspinat Mango-Bananensalat	Leichte Currycremesuppe Salat Pochiertes Ei, Sauce Béarnaise Schnittlauchkartoffeln, Blattspinat Mango-Bananensalat	"Schlorziflade" Schlagrahm Kaffee und Milch
Samstag 29. März	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Gefüllte Blätterteigpastetli Rahmsauce, Spargel, Champignons Karamellköpfl	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Gefüllte Blätterteigpastetli Rahmsauce, Spargel, Champignons Karamellköpfl	"Chäs und Gschwellti" Quittengelee und Butter Kaffee und Milch
Sonntag 30. März	Kresseschaumsuppe Salat Schweinsbraten "Café de Paris" Kartoffelkroketten, Ratatouille Erdbeerglacé mit Rahm	Kresseschaumsuppe Salat Nussbraten "Café de Paris" Kartoffelkroketten, Ratatouille Erdbeerglacé mit Rahm	Bunte Canapés Thon, Eimasse, Salami Garnitur Kaffee und Milch
Ausweich- Menü	<b>"Riz Casimir"</b> <b>fruchtige Currysauce</b> <b>Basmatireis</b> <b>Kokosbanane</b>	<b>In unseren Gerichten können alle 14 Hauptallergene enthalten sein. Für Auskünfte steht Ihnen gerne die Leitung Gastronomie zu Verfügung.</b> <b>Beim Abendessen werden Fleischkomponenten von der Küche durch vegetarische Komponenten ersetzt.</b>	<b>Grundsätzlich verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz, Ausnahmen sind:</b> <b>Fisch:</b> Lachsfilet/Nordwestatlantik Schottland/Zucht <b>Geflügel:</b> Schweiz