

Menuplan vom 02.03. – 08.03.2025 (KW 10)

Wochenhit:
(Montag bis Freitag)

Kalbsleberli an Balsamicosauce mit Rösti

	Mittagsmenu	Vegi-Menu	Abendessen salzig	Abendessen süss
Mo 02.03.	Broccolisuppe Randensalat mit Apfel Paniertes Trutenschnitzel (HU) Pommes Frites Erbsen Vanillecreme mit Kirsch	Broccolisuppe Randensalat mit Apfel Paniertes Sojaschnitzel Pommes Frites Erbsen Vanillecreme mit Kirsch	Schweizer Wurst- Käsesalat**	Griessbrei mit Zimt
Di 03.03.	Maiscremesuppe Blattsalat mit Frenchdressing Frikadelle** Rahmsauce gebratene Pizokel und Rüebl Apfelschnitze	Maiscremesuppe Blattsalat mit Frenchdressing Käse-Pizokel mit Röstzwiebeln Apfelschnitze	Streichleberwurst** Brot	Birchermüesli
Mi 04.03.	Steinpilzsuppe Roter Linsensalat Schweine-Saltimbocca** Jus Nudeln und Zucchini Blutorangenquarkcreme	Steinpilzsuppe Roter Linsensalat Vegischnitzel Nudeln Zucchini Blutorangenquarkcreme	Penne «Napoli» Reibkäse	Tiramisu
Do 05.03.	HEUTE IST VEGITAG	Erbsen-Minzesuppe Blattsalat mit Italiendressing Pastetli gefüllt mit Pilzragout Marmorcake	Kartoffelsuppe	Aprikosenwähe
Fr 06.03.	Rüeblicremesuppe Gurkensalat mit Dill Forellenfilet* Peperonicoulis Risotto und Blattspinat Banane	Rüeblicremesuppe Gurkensalat mit Dill Gemüserisotto mit Kräutern Banane	Spargelbrötli Brot (DE)	Quarkstrudel
Sa 07.03.	Weisskrautsalat Rindsmeatballs ungarische Art Spätzli Marronicreme	Weisskrautsalat Vegiballs ungarische Art Spätzli Marronicreme	Toast Hawaii** Brot (DE)	Birchermüesli
So 08.03.	Flädli- Nüsslisalat mit Croutons Glasierter Kalbshals Pilzsauce Kartoffelgratin und Bohnen Weisser-Schokoladenflan	Flädli- Nüsslisalat mit Croutons Ofenfrische Gemüselasagne Weisser-Schokoladenflan	Zolliwurst** mit Brot und Senf	Zwetschgen- Streuselkuchen

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Produktion,
wenn nichts anderes deklariert ist.

Unsere Brote und Backwaren werden grundsätzlich in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen werden entsprechend deklariert.

* Forellenfilet, Italien, Aquakultur ** Enthält Schweinefleisch