

Menuplan 16.03-22.03

W12

16. 3. Montag	Gemüsecremesuppe Pouletragout an Thymianjus Ebly Zartweizen Ratatouille Getränkter Zitronencake	Frühlingsrollen mit Sweet- Chili- Sauce dazu Salatgarnitur
17. 3. Dienstag	Goldhirschesuppe Fleischkäse im Ofen gebacken Gebratene Röstli Blumenkohl kleiner Salatteller	Omeletten mit Zimtucker dazu Rhabarberkompott
18. 3. Mittwoch	Blumenkohlcremesuppe Schweinsbraten gefüllt mit Zwetschgen Kartoffelgratin Kohlraben Schwarzwäldertorte	Tortelli Teigwaren mit Spargelfüllung an Bärlauchpesto
19. 3. Donnerstag	Maiscremesuppe Rahmschnitzel mit Champignon Nüdeli Lattich und Fruchtgarnitur kleiner Salatteller	Pouletflügeli mit Cocktail- Dip dazu ein hausgemachtes Brötli
20. 3. Freitag	Linsensuppe Alaskaseelachs paniert mit Zitrone Salzkartoffeln Rahmspinat Brönnti Creme	Ofenfrische Dampfnudeln gepudert mit Vanillesauce
21. 3. Samstag	Lauchcremesuppe Ungarisch Gulasch Spinatspätzli Gedämpfte Tomate Schoggimousse	Heisse Hamme mit Kartoffelsalat
22. 3. Sonntag	Bouillon mit Einlage Grillsteak mit Kräuterbutter Zapfen- Krokette Zucchetti mit Kräutern Vermicelle mit Glace	Cafe Complet mit Siedfleischsalat
Wochenhit: G'hackets und Hörnli - dazu Apfelmus		

Wenn nichts anders erwähnt ist, stammen unser Fleisch und unsere Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.

Über Allergene geben Ihnen die Mitarbeiter der Verpflegung gerne Auskunft.

Unser Fisch stammt ausschliesslich von nachhaltiger und sorgfältiger Zucht.