

Menuplan

17.03-23.03

W12

17. 3.		
Montag	Gemüsesuppe Pouletragout an Thymianjus Nüdeli Glasierte Rüebli Hausgemachte Schwarzwälderschnitte	Kutteln an Tomatensauce dazu Kartoffelstock
18. 3.	Goldhirscesuppe Fleischkäse im Ofen gebacken Gebratene Rösti Blumenkohl kleiner Salatteller	Chäschüechli mit verschiedenen Salaten
Mittwoch	Blumenkohlcremesuppe Eier an Safransauce Kartoffelstock Lattich Meringue mit Glace	Kaiserschmarrn mit Rosinen dazu Rhabarberkompott
Donnerstag	Maiscremesuppe Schweinsbraten gefüllt mit Zwetschgen Kartoffelgratin Kohlraben mit Bärlauch Brönnti Creme	Pouletflügeli mit Cocktail- Dip dazu ein Semmel
Freitag	Linsensuppe Pangasiusknusperli mit Tartarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat Schoggimousse	Ofenfrische Dampfnuedeln gepudert mit Vanillesauce
Samstag	Lauch- Kartoffel- Suppe Grillsteak mit Kräuterbutter Zapfen- Krokett Zucchini mit Kräutern kleiner Salatteller	Frütekuchen mit geraffelten Äpfeln und Rahmtupf
Sonntag	Rüeblisuppe Cordon-bleu mit Zitronenschnitz Pommes frites Rosenkohl und Rüebli Zuger Kirschtorte	Cafe Complet mit Aufschnittplatte

Wochenhit: Walliser Rösti mit Tomaten und Raclettekäse überbacken

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 auschliesslich von nachhaltiger und sorgfältiger Zucht.