

Menuplan 17.03-23.03**W12**

17. 3. Montag	Gemüsesuppe Pouletragout an Thymianjus Nüdeli Glasierte Rüebl Hausgemachte Schwarzwälderschnitte	Kutteln an Tomatensauce dazu Kartoffelstock
18. 3. Dienstag	Goldhirsesuppe Fleischkäse im Ofen gebacken Gebratene Rösti Blumenkohl kleiner Salatteller	Chäschüechli mit verschiedenen Salaten
19. 3. Mittwoch	Blumenkohlcremesuppe Eier an Safransauce Kartoffelstock Lattich Meringue mit Glace	Kaiserschmarrn mit Rosinen dazu Rhabarberkompott
20. 3. Donnerstag	Maiscremesuppe Schweinsbraten gefüllt mit Zwetschgen Kartoffelgratin Kohlraben mit Bärlauch Brönnti Creme	Pouletflügeli mit Cocktail- Dip dazu ein Semmel
21. 3. Freitag	Linsensuppe Pangasiusknusperli mit Tartarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat Schoggimousse	Ofenfrische Dampfnudeln gepudert mit Vanillesauce
22. 3. Samstag	Lauch- Kartoffel- Suppe Grillsteak mit Kräuterbutter Zapfen- Krokette Zucchetti mit Kräutern kleiner Salatteller	Früchtekuchen mit geraffelten Äpfeln und Rahmtupf
23. 3. Sonntag	Rüeblisuppe Cordon-bleu mit Zitronenschnitz Pommes frites Rosenkohl und Rüebl 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 ausschliesslich von nachhaltiger und sorgfältiger Zucht.