

02. 3. Montag	Gemüsesuppe Blätterteigpastetli mit Fleischfüllung glasierte zweifarbige Rüebl Vanillecreme mit Rum	Bauernrührei dazu ein Kürbiskernbrötli
03. 3. Dienstag	Brunch Brotsuppe Siedfleisch an Meerrettichsauce Dampfkartoffeln Grüne Bohnen kleiner Salatteller	Kaiserschmarrn mit Rosinen dazu Fruchtcocktail
04. 3. Mittwoch	Kräutercremesuppe Äplermagronen mit Zwiebelschweize dazu Apfelmus kleiner Salatteller Öpis zum Kaffee	Cervelatsalat dazu ein Laugenbrötli
05. 3. Donnerstag	Gemüsecremesuppe Pouletbrust mit Frischkäse gefüllt Wildreis Romanesco kleiner Salatteller	Peter's Frikadellen Kartoffelsalat
06. 3. Freitag	Solothurner Wysuppe Rindsfleischvogel Kartoffelstock Erbsli und Rüebl "Schoggi Cremä"	Milchreis mit Zimtucker dazu Früchtekompott
07. 3. Samstag	Gerstensuppe Speck und Wurst Salzkartoffeln Sauerkraut kleiner Salatteller	Fotzelschnitten dazu Apfelschnitzli
08. 3. Sonntag	Bouillon mit Einlage Kaninchenragout Tessiner Polenta Kohlrabenstängeli Hausgemachte Nussgipfeli	Cafe Complet mit Fleischplatte und gekochten Eiern
Wochenhit: Militärkäseschnitte mit verschiedenen Salaten garniert		

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.