

Menüplan 13.03 - 19.03.2023

	Mittag	Vegetarisch	Abend
	Menu		
Montag 13.03.2023	Cremesuppe Rindsgulasch Bratkartoffeln Peperonigemüse	Cremesuppe Spiegelei Bratkartoffeln Peperonigemüse	Cremesuppe Schinkengipfeli Blattsalat
Dienstag 14.03.2023	Tagessuppe Fleischkäse Teigwaren Lauchgemüse	Tagessuppe Teigwaren mit Käserahmsauce Lauchgemüse	Tagessuppe Brotauflauf mit Früchten Vanillesauce
Mittwoch 15.03.2023	Gemüsesuppe Kutteln an Tomatensauce Stock Erbsli und Rüepli	Gemüsesuppe Makkaronen an Tomatensauce Reibkäse	Tagessuppe Käseteller Gschwellti und Kräuterquark
Donnerstag 16.03.2023	Tagessuppe Bratwurst mit Zwiebelsauce Bäckerinkartoffeln Kohlraben	Tagessuppe Vegetarisches Geschnetzeltes Bäckerinkartoffeln Kohlraben	Gemüsesuppe Gemüsestrudel mit Basilikumsauce
Freitag 17.03.2023	Bouillon mit Scherry Pouletbrüstli an Curryrahmsauce Pilawreis Broccoli	Bouillon mit Scherry Tomate mit Ei im Ofen gebacken Pilawreis Broccoli	Bouillon mit Scherry Rusischer Salat mit gekochtem Ei, Salami Ruchbrot
Samstag 18.03.2023	Tagessuppe Spaghetti Bolognaise Mischgemüse	Tagessuppe Spaghetti Napoli Mischgemüse	Tagessuppe Apfelkuchen mit Rahm
Sonntag 19.03.2023	Bouillon mit Gemüsewürfeli Gemischter Braten Kartoffelgratin Bohnen Coupe Hot Berry	Bouillon mit Gemüsewürfeli Tofuragout Kartoffelgratin Bohnen Coupe Hot Berry	Bouillon mit Gemüsewürfeli Cafe Complet Schinken, Käse Früchte

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Abweichungen werden deklariert. Pangasius asc Zertifiziert -Vietnam.
Bei Allergien gegen bestimmte Lebensmittel fragen Sie das Gastroteam, wir beraten Sie gerne.