

## Menüplan

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
<b>Montag</b> 24.03.2025	Safransuppe (V) *** Schweinefleischvogel, Bratensauce, Eierspätzli, Broccoli *** Stracciatella-Patisserie	Safransuppe (V) *** Apfel mit Preiselbeergelee, an Rosmarinjus, Eierspätzli, Broccoli *** Stracciatella-Patisserie	Safransuppe (V) *** Schwein, auf Portweinsauce SF, Kartoffelstock mit Randen *** Moccacreme
<b>Abend</b>	Fotzelschnitte mit Erdbeeren	Fotzelschnitte mit Erdbeeren	Bread & Butterpudding mit Erdbeersauce
<b>Dienstag</b> 25.03.2025	Lauchsuppe (V) *** Pochierte Pouletbrust, Senfrahmsauce, Kartoffelstock, Gedünsteter Blattspinat *** Zwetschgenkompott	Lauchsuppe (V) *** Quornschnitzel, an Senfrahmsauce, Kartoffelstock, Gedünsteter Blattspinat *** Zwetschgenkompott	Lauchsuppe (V) *** Poulet, auf Senfrahmsauce SF, Kartoffelstock mit Kürbis *** Weisse Schoggiacreme
<b>Abend</b>	Broccolijalousie *** Blat Salat	Broccolijalousie *** Blat Salat	Broccoliauflauf mit Rüebli sauce
<b>Mittwoch</b> 26.03.2025	Petersiliencremesuppe (V) *** Kalbsgeschnetzeltes, Cantadousauce, Polenta, Rüeblistängeli *** Caotina mousse	Petersiliencremesuppe (V) *** Gebratene Austernpilze, an Cantadousauce, Polenta, Rüeblistängeli *** Caotina mousse	Petersiliencremesuppe (V) *** Kalbs, auf Knoblauchrahmsauce, Rollgerstenpfluten, Broccoli *** Caotina mousse
<b>Abend</b>	Dampfnudeln mit Vanillesauce	Dampfnudeln mit Vanillesauce	Hirsebrei mit Beersauce
<b>Donnerstag</b> 27.03.2025	Bärlauchsuppe (V) *** Rindsragout, Madeirasauce, Maccaroni, Glasierte Kohlrabi *** Linzerschnitte	Bärlauchsuppe (V) *** Zucchettipiccata, an Madeirasauce, Maccaroni, Glasierte Kohlrabi *** Linzerschnitte	Bärlauchsuppe (V) *** Rind, auf Pilzsauce, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Zimtcreme
<b>Abend</b>	Cafe Complet gemischtes Fleischplättli	Cafe Complet mit Konfiture	Griessbrei mit Pfirsichsauce
<b>Freitag</b> 28.03.2025	Griesssuppe (V) *** Fischpiccata (VN), Kerbelsauce, Gemüsereis, Bohnen *** Sauerkirschen-Vanille Patisserie	Griesssuppe (V) *** Gemüsekuchen, Bohnen *** Sauerkirschen-Vanille Patisserie	Griesssuppe (V) *** Pangasius, auf Weissweinsauce SF, Risotto *** Himbeer- Joghurtcreme
<b>Abend</b>	Fruchtkuchen mit Äpfeln, Schlagrahm	Fruchtkuchen mit Äpfeln, Schlagrahm	Apfelauf mit Schoggiacreme
<b>Samstag</b> 29.03.2025	Kartoffelsuppe mit Majoran (V) *** Gebratenes Trutenschnitzel, Tomatensauce, Müscheli tricolore, Peperonigemüse aus dem Ofen *** Haselnusscreme	Kartoffelsuppe mit Majoran (V) *** Tofustroganoff, an Tomatensauce, Müscheli tricolore, Peperonigemüse aus dem Ofen *** Haselnusscreme	Kartoffelsuppe mit Majoran (V) *** Truten, auf Basilikumsauce, Hirsotto *** Haselnusscreme
<b>Abend</b>	Gratinierte Cannelloni mit Spinat	Gratinierte Cannelloni mit Spinat	Cannelloniauf mit Tomatensauce
<b>Sonntag</b> 30.03.2025	Gemüsesuppe flämische Art (V) *** Geräucherter Schweinsbraten, Biersauce, Kartoffelgratin, Mischgemüse *** Eclair	Gemüsesuppe flämische Art (V) *** Quinoabrätling, an Biersauce, Kartoffelgratin, Mischgemüse *** Eclair	Gemüsesuppe flämische Art (V) *** Schwein, auf brauner Sauce, Kartoffelstock Rosso *** Schoggiacreme
<b>Abend</b>	Cafe Complet mit Schinken	Cafe Complet mit Käse	Griessbrei mit Birnensauce

Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Abkürzungen Herkunft Fleisch / Fisch: NZ (Neuseeland), VN (Vietnam), F (Frankreich), CN (China), TR (Türkei), DE (Deutschland)

Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen