

# Menüplan

## 24. März – 30. März 2025

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 24. März	Reiscreme Schweinefleischvogel* an Bratensauce dazu Knoblauchkartoffeln und Blattmangold Zitronencake	Reiscreme Quornschnitzel an Weissweinsauce dazu Knoblauchkartoffeln und Blattmangold Zitronencake	Bündner Pizokel mit Wirz und Speck* an Rahmsauce
Dienstag, 25. März	<b>Berner-Platte</b> Kokosmousse	<b>Berner-Platte</b> Kokosmousse	Käseplatte mit Gschwellti
Mittwoch, 26. März	Tomatencreme Kalbsgeschnetzelttes an Cantadousauce dazu Bärlauchspätzli und Rüebl Quarkcreme mit Banane	Tomatencreme Gebratene Austernpilze an Cantadousauce dazu Bärlauchspätzli und Rüebl Quarkcreme mit Banane	Tomatenrisotto mit Blattsalat und Brot
Donnerstag, 27. März	Champignonsuppe Emmentaler Lammvoessen mit Kartoffelstock und sautierten Bohnen Vanilleflan mit Rhabarberkompott	Champignonsuppe Gefüllte Peperoni an vegetarischer Bratensauce mit Thymian und Gemüse-Quinoa Vanilleflan mit Rhabarberkompott	Kartoffelsuppe mit Schweinswürsten* und Brot
Freitag, 28. März	Geröstete Griesssuppe Gebratenes Dorschfilet an Kräutersauce dazu Bramata Polenta und Ratatouille Mini Berliner	Geröstete Griesssuppe Falafel-Edamame-Bällchen mit Dip dazu Bramata Polenta und Ratatouille Mini Berliner	Fruchtkuchen mit Äpfeln und Schlagrahm
Samstag, 29. März	Mediterrane Gemüsesuppe Spaghetti Bolognese mit Reibkäse Erdbeerglace mit Schlagrahm	Mediterrane Gemüsesuppe Spaghetti mit Soja Gehacktem "Bolognese" dazu Reibkäse Erdbeerglace mit Schlagrahm	Schinkengipfeli* mit Beilagensalat
Sonntag, 30. März	Spargelcreme Schweins-Cordon Bleu* mit Zitronenschnitz dazu Pommes frites und Gemüsebouquet Mango-Crème-Fraiche-Torte	Spargelcreme Kichererbsen-Ricottabratling dazu Bärlauchdip mit Pommes frites und Gemüsebouquet Mango-Crème-Fraiche-Torte	Café Complet mit gemischter Fleisch*- und Käseplatte

\*Enthält Schweinefleisch

\*\* kann Spuren von Antibiotika enthalten

Wenn nicht anders vermerkt, verarbeiten wir Fleisch aus inländischer Produktion

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

MSC (Marine Stewardship Council) Umweltsiegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei

Das Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Bitte am gleichen Tag bis spätestens um 10.00 Uhr anmelden!

Mittagessen Fr. 21.-- Sonn- und Feiertage Fr. 24.--

Abendessen Fr. 10.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)