Menüplan
25. März – 31. März 2024

Domicil SCHÖNEGG
Unter dem Dach von concara

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 25. März	Brokkolicrème Spaghetti mit Rindfleisch-Bolognese dazu Reibkäse Crèmeschnitten	Brokkolicrème Mit Gemüse gefüllte Kabiswickel auf Hollandaisesauce dazu Kartoffelkroketten Cremèschnitten	Kartoffelsuppe mit Schweinswürstli* dazu Senf und Brot
Dienstag, 26. März	Grünerbsensuppe Ofenfrischer Fleischkäse* an Senfsauce mit Kartoffelgnocchi und Rahmspinat Schoggiroulade	Grünerbsensuppe Gemüselasagne mit Käse überbacken Schoggiroulade	Milchreis mit Zimtzucker und Kirschenkompott
Mittwoch, 27. März	Tomatencrème Pouletgeschnetzeltes an Estragonsauce mit Spiralen, Erbsen und Rüebli Exotischer Fruchtsalat	Tomatencrème Gefüllte Peperoni auf Tomatencoulis mit Butterspätzli Exotischer Fruchtsalat	Käseplatte garniert dazu Gschwellti
Donnerstag, 28. März	Spargelcrème Glasierte Kalbsbrustschnitten mit Herzoginkartoffeln und sautierten Zucchettischeiben Gebäck	Spargelcrème Mit Steinpilzen gefüllte Ravioli an Gemüserahmsauce Gebäck	Fleischsülzli* mit Randen- und Rüeblisalat
Freitag, 29. März	Bouillon mit Ei und Sherry Pochierte Lachstranche dazu Currysauce mit Mangowürfeln und Gemüsereis mit Pinienkernen Glace mit Rahmhaube	Bouillon mit Ei und Sherry Früchteragout mit süss-sauer-Sauce dazu Bulgur Glace mit Rahmhaube	Hörnligratin mit Fleisch* und Gemüsewürfeln dazu Kopfsalat
Samstag, 30. März	Lauchcrème Fleisch*-Pilzpastetli mit Erbsen und Maisgemüse Früchtequarkcrème	Lauchcrème Linseneintopf mit Gemüse und Apfelwürfeli Früchtequarkcrème	Bündner-Gerstensuppe* mit Schnittlauchbrötli
Sonntag, 31. März	Bouillon mit Backerbsen Mariniertes Schweinsnierstück* mit Paprikakartoffeln, Blattspinat und Rüebliduo Torta della Nonna	Bouillon mit Backerbsen Gemüsespiessli mit Kräutersauce und Kartoffelgaletten Torta della Nonna	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)