

Menuplan

13. März – 19. März 2023

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 13. März	Blumenkohlcrème Gebratener Fleischkäse* mit Senfsauce dazu Griessmündli und Rahmspinat Hausgebäck	Blumenkohlcrème Spaghetti mit Frischkäsesauce und Gemüsestreifen Hausgebäck	Zwetschgentopfenknödel mit Vanillesauce
Dienstag, 14. März	Gelb-Erbensuppe Trutenragout (HU) mit hausgemachten Spätzli und Lattich Frappé	Gelb-Erbensuppe Gefüllte Tomaten mit Basilikumsauce dazu Ebly mit Dörripflaumen Frappé	Bündner Gerstensuppe* mit hausgemachten Crustabrötli
Mittwoch, 15. März	Randensuppe mit Sauerrahm Siedfleisch mit Zwiebelsauce dazu Kräuterpolenta und glasierte Kohlrabi Grapefruit Salat	Randensuppe mit Sauerrahm Spargel-Brokkoli-Gratin mit Bratkartoffeln Grapefruit Salat	Götterspeise mit Cocktailfrüchten
Donnerstag, 16. März	Linsensuppe Glasierte Schweinshaxe* dazu Pommes frites und Blumenkohl mit Eierflocken Himbeeren mit Rahm	Linsensuppe Kichererbsen-Früchtecurry mit Bulgur Himbeeren mit Rahm	Chäs-Hörnli mit Blattsalat
Freitag, 17. März	Geröstete Hafersuppe Fischstäbli auf Gemüsebeet mit Quarkmayonnaise und Butterkartoffeln Frische Ananas	Geröstete Hafersuppe Tortelloni Tricolore mit Tomatensauce und Reibkäse Frische Ananas	Kirschkuchen mit Rahm
Samstag, 18. März	Spargelcrème Mit Brätchügeli* und Champignons gefülltes Blätterteigpastetli dazu Erbsli und Rüebli Tiramisu	Spargelcrème Hausgemachte Kräuter- Käseomeletten mit Gemüse garnitur Tiramisu	Entlebucher Eierrösti dazu Grosis-Salat
Sonntag, 19. März	Bouillon mit Einlage Kalbgeschnetzeltes mit Butternudeln, Blattspinat und Rahmpfirsich Früchtetörtli	Bouillon mit Einlage Frühlingsrollen mit Cocktailsauce und Gemüse mix Früchtetörtli	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. 20.-- Sonn- und Feiertage Fr. 23.--
Abendessen Fr. 8.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)