

Menüplan

17.3. bis 23.3.2025

Unter dem Dach von **concara**

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen einen kleinen Salat oder eine Suppe

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Abendessen
Montag 17.3.2025	Selleriesuppe ***** Gebratene Chipolata Thymiansauce Polenta Gelbe & Grüne Bohnen ***** Dunkles Schokoladenmousse	Selleriesuppe ***** Sojageschnetzeltes an Thymiansauce Polenta Gelbe & Grüne Bohnen ***** Dunkles Schokoladenmousse	Abendsuppe Gemüsestrudel an Kräuterrahmsauce
Dienstag 18.3.2025	Auberginensuppe mit Curry ***** Gebratene Pouletbrust Marsalajus Safranrisotto Grillgemüse ***** Himbeer-Cheesecake	Auberginensuppe mit Curry ***** Frittierter Blumenkohl Zitronenschnitz Safranrisotto Grillgemüse ***** Himbeer-Cheesecake	Abendsuppe Süsse Pfannenkuchen mit Konfiture
Mittwoch 19.3.2025	Bouillon mit Teigwareneinlage ***** Gekochte Eier an Sensesauce Kartoffelstock Gedünsteter Blattspinat ***** Moccacreme	Bouillon mit Teigwareneinlage ***** Gebackener Halloumikäse an Sensesauce Kartoffelstock Gedünsteter Blattspinat ***** Moccacreme	Abendsuppe Russischer Salat mit Bratensaufschnitt
Donnerstag 20.3.2025	Gemüsecremesuppe ***** Schweinsgeschnetzeltes Whiskysauce Bärlauchspätzli Broccoliröschen ***** Griessflammerie Fruchtsauce	Gemüsecremesuppe ***** Quorngeschnetzeltes Whiskysauce Bärlauchspätzli Broccoliröschen ***** Griessflammerie Fruchtsauce	Abendsuppe Fruchtkuchen mit Kirschen
Freitag 21.3.2025	Röstpeperonisuppe ***** Lachsfilet mit Kräuterkruste an Buttersauce Pilawreis Gedämpfter Fenchel ***** Brownies	Röstpeperonisuppe ***** Gemüsespiess mit Champignons an Buttersauce Pilawreis Gedämpfter Fenchel ***** Brownies	Linseneintopf mit Speck und Gemüse Ruchbrot
Samstag 22.3.2025	Zuppa Mille Fanti ***** Rindshacksteak "Walliser Art" Rotweinsauce Lyoner Kartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräutern ***** Fruchtsalat	Zuppa Mille Fanti ***** Vegetarische Hackbällchen an Rotweinsauce Lyoner Kartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräutern ***** Fruchtsalat	Abendsuppe Teigwarengratin mit Gemüse
Sonntag 23.3.2025	Hafer-Lauch-Suppe mit Croûtons ***** Glasierte Kalbsbrust Balsamicosauce Gnocchi Mischgemüse ***** Torte "Belle Hélène"	Hafer-Lauch-Suppe mit Croûtons ***** Hirsetätschli mit Parmesan an Balsamicosauce Gnocchi Mischgemüse ***** Torte "Belle Hélène"	Abendsuppe Cafe Complet "Traditionell" Hausbrot und Butter

Über Zutaten in unseren Gerichten Allergene und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Wenn nichts vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleischerzeugnisse.

Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf unserem Menüplan ausgewiesen (1) Herkunft: NL Wildfang