

Menüplan

17.3. bis 23.3.2025

Ab 12.00 Uhr

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen einen kleinen Salat



GUT BEGLEITET IM ALTER

Unter dem Dach von **concara**

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Abendessen
Montag 17.3.2025	Selleriesuppe ***** Gebratene Cipollata Thymiansauce Polenta Grüne Bohnen ***** Dunkles Schokoladenmousse	Selleriesuppe ***** Sojageschnetzeltes an Thymiansauce Polenta 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 Zitronenschnitt Safranrisotto Grillgemüse ***** Himbeer-Cheesecake	Abendsuppe Süsse Pfannenkuchen mit Konfitüre
Mittwoch 19.3.2025	Bouillon mit Teigwareneinlage ***** Gekochte Eier an Senfsauce Kartoffelstock Gedünsteter Blattspinat ***** Moccacreme	Bouillon mit Teigwareneinlage ***** Gebackener Halloumikäse Kräuter-Dip Griechische Bratkartoffeln mit Peperoni und Gemüse ***** Moccacreme	Abendsuppe Russischer Salat mit Aufschnitt
Donnerstag 20.3.2025	Gemüsecremesuppe ***** Schweinschnitzel Whiskysauce Bärlauchspätzli Broccoliröschen ***** Griessflammerie mit Fruchtsauce	Gemüsecremesuppe ***** Vegetarisches Curry mit Kichererbsen, bunten Gemüsen und Kartoffelwürfeln ***** Griessflammerie mit Fruchtsauce	Linseneintopf mit Speck und Gemüse Ruchbrot
Freitag 21.3.2025	Röstpeperonisuppe ***** Lachsfilet mit Kräuterkruste an Buttersauce Pilawreis Gedämpfter Fenchel ***** Brownies	Röstpeperonisuppe ***** Gemüsespiess mit Tofu an Buttersauce Pilawreis Gedämpfter Fenchel ***** Brownies	Abendsuppe Fruchtkuchen mit Kirschen
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 ***** "Belle Hélène"	Hafer-Lauch-Suppe mit Croûtons ***** Hirsetätschli mit Parmesan Balsamicosauce Gnocchi Mischgemüse ***** "Belle Hélène"	Abendsuppe Cafe Complet "Traditionell" Hausbrot und Butter

Deklaration in dieser Woche: Lachsfilet= Norwegen/ Zucht; Blaubeer- Schnitte= Deutschland