

Menüplan Woche 12 17.3.2025. bis 23.3.2025

	Montag 17.3.2025	Dienstag 18.3.2025	Mittwoch 19.3.2025	Donnerstag 20.3.2025	Freitag 21.3.2025	Samstag 22.3.2025	Sonntag 23.3.2025
Tagessuppe <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Selleriecremesuppe	Brotcremesuppe	Gemüsecremesuppe	Spinatcremesuppe	Broccolicremesuppe	Fenchelcremesuppe	Hafer-Lauchcremesuppe
Tagessalat	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
Menu	Gebratene Cipollatas Thymiansauce Bramata Polenta Bohnen	Gebratene Pouletbrust Marsalajus Safranrisotto Grillgemüse	Gekochte Eier Sensauce Kartoffelstock Blattspinat	Schweins- geschnetztes Whiskysauce Bärlauchspätzli Broccoliröschen	Lachsfilet (1) mit Kräuterkruste Buttersauce Pilawreis Fenchel	Rindhacksteak "Walliser Art" Bratenjus Lyoner Kartoffeln Pfälzer Karotten mit Kräutern	Kalbsbrust Balsamicojus Gnocchi Mischgemüse
Menu (vegetarisch)	Sojageschnetztes Thymiansauce Bramata Polenta Bohnen	Frittierter Blumenkohl Zitronenschnitt Safranrisotto Grillgemüse	Gekochte Eier Sensauce Kartoffelstock Blattspinat	Quorngeschnetztes Whiskysauce Bärlauchspätzli Broccoliröschen	Gemüespieß mit Champignons Buttersauce Pilawreis Fenchel	Vegetarische Hackbällchen Rotweinsauce Lyoner Kartoffeln Pfälzer Karotten mit Kräutern	Hirsetätschli Aurorasauce Gnocchi Mischgemüse
Frühlingskarte	Von Montag bis Freitag bietet unsere Frühlingskarte alternative Gerichte zum Mittagmenü. Diese können Sie jeweils am Vortag bis 13.00 Uhr bestellen.						
Tagesdessert	Dunkles Schokoladenmousse	Himbeer-Cheesecake	Moccacreme	Griessflammerie Fruchtsauce	Brownies	Fruchtsalat	Weisswälder Torte
Abendessen	Gemüsestrudel Blattsalat	Pfannenkuchen mit Aprikosenkompott	Kalter Schweinsbraten Quarkdip Russischer Salat	Linseneintopf mit Speck und Gemüse	Teigwarengratin mit Gemüse	Fruchtkuchen mit Kirschen mit Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" Zopf und Butter
Abendessen (vegetarisch)	Gemüsestrudel Blattsalat	Pfannenkuchen mit Aprikosenkompott	Gefüllte Eier Russischer Salat	Linseneintopf mit Gemüse	Teigwarengratin mit Gemüse	Fruchtkuchen mit Kirschen mit Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" Zopf und Butter

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Fleischherkunft "Schweiz" sofern nicht anders deklariert, eventuelle Tagesabweichungen werden ausgewiesen. Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen. (1) Lachsfilet, Zucht, Norwegen