Menüplan
18. März – 24. März 2024

Domicil SCHÖNEGG
Unter dem Dach von concara

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 18. März	Zucchetticrème Hackbraten* an Rotweinsauce mit Nudeln, Erbsen und Rüebli Schoggimousse	Zucchetticrème Gemüsestrudel an Estragonsauce mit Bratkartoffeln Schoggimousse	Apfelstrudel mit Vanillesauce
Dienstag, 19. März	Geflügelcrème Marinierter Pouletschenkel mit Kartoffelgnocchi und Frühlingsgemüse Frische Ananas mit Kirsch	Bouillon mit Gemüse Frittierte Bananen mit Chilisauce dazu Gersotto mit Gemüsewürfeln Frische Ananas mit Kirsch	**Brötli Abend** Spargel, Thon, Lachs, Eier, Salami* und Schinken* Brötli
Mittwoch, 20. März	Currycrème Mit Käse überbackene Fleisch*-Cannelloni Crema Catalana	Currycrème Gefüllte Auberginenröllchen an Basilikumsauce mit Herzoginkartoffeln Crema Catalana	Fotzelschnitten mit Zimtzucker und Kirschkompott
Donnerstag, 21. März	Zwiebelsuppe Schweins*- und Kalbsbrätchügeli an Safransauce mit Kartoffelstock und Gemüsewürfeln Rüeblicake	Zwiebelsuppe Pilzragout auf Toastbrot mit Raclettekäse überbacken Rüeblicake	Fleisch*-Käsesalat mit Knoblauchbrot
Freitag, 22. März	Geröstete Hafersuppe Im Ei gebratenes Pangasiusfilet an Dillsauce dazu Gemüsereis Berliner	Geröstete Hafersuppe Im Ei gebratenes Sellerieschnitzel an süss-sauer-Sauce mit Tagliatelle Berliner	Ravioli* an Tomatensauce mit Käse überbacken dazu Frühlingssalat
Samstag, 23. März	Lauchcrème Spargel-Pilzrisotto mit Cipollatas Süssmostcrème	Lauchcrème Mit Gemüseragout gefülltes Blätterteigpastetli Süssmostcrème	Birchermüesli mit Brot
Sonntag, 24. März	Bouillon mit Fideli Rindfleischvogel* mit Kartoffelgratin, Bohnen und Vichyrüebli Meringues mit Rahm	Bouillon mit Fideli Gemüse Ananas Pizza Meringues mit Rahm	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)