

## Menüplan



17.März - 23.März 2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Gelberbsensuppe	Brotsuppe mit Kräutern	Klare Zwiebelsuppe	Gemüsesuppe	Reiscremesuppe	Karotten-Ingwer- suppe	Bouillon mit Flädli
Pouletschenkel - steak Rosmarinjus Erbsengriess Bohnen	Schweinswurst Dampfkartoffeln gedünstetes Sauerkraut	Rindsragout mit Rotweinsauce Polentaschnitte Krautstiele	Kalbsbrustschnitte mit Biersauce Oricchiette - Teigwaren Fenchelgemüse	Fischstäbli mit Tartarensauce Salzkartoffeln Rahmwirsing	Tortellini mit Käse- füllung an leichter Gemüse- Basilikumsauce Reibkäse	Schweinsnierstück Pilzrahmsauce Dauphine - Kartoffeln Sautierte Zucchetti
Gemüselasagne auf Rahmsauce	Griechischer Salat mit Feta Olivenbrot	Penne mit rassiger Tomatensauce und Reibkäse	Randen-Falafel Joghurtchnoblidip Gurkensalat	Röstipastetli mit Quornragout Blattspinat	Panierte Auberginen Currydip Mischsalat	Spitzkohl Curry Basmatireis Früchtegarnitur
Quark-Früchte- creme	Kirschenkompott	Pina Colada Mousse	Mangosalat	Mississippicake	Kaffeecreme	Vanilleglace mit Beeren

Wochenhit:

Pastetli Brätchügeli mit Weissersauce | Erbsli | Butterreis

Wochengemüse I Wochenfrucht: Broccoli I Aprikosenkompott

Tagesmenü inkl. Suppe oder Tagessalat und Dessert: CHF 26.- / kleine Portion CHF 23.50 / Vegi CHF 23.-Sonntag: CHF 29.50 / 26.50 / 27.-

Gebäck und Brot Herkunft Schweiz. Sofern nicht anders deklariert, verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz. Herkunft Fisch: unsere Mitarbeitenden geben gerne Auskunft. Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.