

## MENÜPLAN WOCHE 13 vom 24. bis 30. März 2025

### Montag, 24. März 2025

Eisbergsalat mit Baumnüssen

Fleisch Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce  
mit Nudeln und Vichy Karotten

Vegi Süssmaiskroketten mit Currymayonnaise und  
geschmortem Trevisano

Dessert Biskuitroulade mit Himbeeren

AV 1 G'Schwellti mit Käseteller

AV 2 Penne Mediterran

Spezial Püriert

### Dienstag, 25. März 2025

Spargelcremesuppe

Fleisch Kalbschulterbraten mit Kräuterjus, Rosmarin-Kartoffeln  
und Frühlingsgemüse

Vegi Spargel Tortelli mit Tomaten, Erbsen, Pastinakenragout

Dessert Rhabarber-Panna Cotta mit Kompott und Gebäck

AV 1 Spaghetti Carbonara

AV 2 Birchermüesli mit Rahm

Spezial Püriert

### Mittwoch, 26. März 2025

kleiner Brotsalat mit Gurken Oliven und Tomaten

Fleisch "Urner Hafechabis" Lammvoressen mit Kabis (IRL/NZL)  
und Karoffeln

Vegi Kichererbsen Curry mit Gemüse garnitur

Dessert Cremeschnitte

AV 1 Wienerli mit Kartoffelsalat

AV 2 Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott

Spezial Püriert

### Donnerstag, 27. März 2025

Fenchelcreme mit Dil

Fleisch Schweinscordon bleu mit Zitrone  
Pommes frites und Tomate "Provençales"

Vegi Käse-Ravioli an Weissweinsauce mit Spargeln und Bärlauch

Dessert Zitronenkuchen mit Rahm

AV 1 Kartoffel Gnocchi mit Tomatensauce und Reibkäse

AV 2 mit Hackfleisch gefüllte Zucchetti und mit Käse überbacken

Spezial Püriert

### Freitag, 28. März 2025

- Karottensalat mit Orangen
- Fisch Pochierte Lachsschnitte (NO) an Sauce hollandaise  
mit Jasmin Reis und Erbsen
- Wähe Aprikosen- und Käse-Speckwähe
- Dessert Kaffee-Creme
- 
- AV 1 Siedfleisch Salat mit Essiggemüse und Ei
- AV 2 Teigwaren- Gemüse Gratin
- Spezial Püriert

### Samstag, 29. März 2025

- Gemüse Bouillon mit Fideli
- Fleisch Rosa gebratene Entenbrust (F) auf Kumquats-Honigsauce,  
Quarkspätzli und Ratatouille
- Vegi Risotto "mediterran" mit schwarzen Oliven, getrockneten  
Tomaten, Rucola, Artischocken und gehobeltem Grana padana
- Dessert Appenzeller Schlorzifladen
- AV 1 Kalbshacksteak (Pojariski) mit Lyoner Kartoffeln und Broccoli
- AV 2 Armer Ritter mit Zimtucker und Apfelmus
- Spezial Püriert

### Sonntag, 30. März 2025

- Kopfsalat mit Radisli
- Fleisch Kalbscarrée an Rosmarin Jus  
mit Kartoffelstock und Saisongemüse
- Vegi Pastetchen gefüllt mit buntem Gemüse und  
serviert mit Risi-Bisi
- Dessert Himmlischer Schokoladenkuchen
- AV 1 Gemüsestrudel mit Kräutersauerrahm
- AV2 Mah Meh mit Poulet
- Spezial Püriert

### Wir heissen Sie herzlich Willkommen und wünschen Ihnen "en Guete"

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. In Ausnahmefällen wird das Herkunftsland deklariert.  
Das Fanggebiet unserer Fischspeisen ist in unserer Menükarte mit der FAO-Nummer gekennzeichnet.  
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über weitere Details.  
Bitte wenden Sie sich für Fragen betreffend Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können  
ebenfalls an unsere Mitarbeitenden.