

MENÜPLAN WOCHE 10 vom 3. bis 09. März 2025

Montag, 3. März 2025

Stangenselleriesalat mit Ananas

Fleisch Kalbszunge an Kapernsauce mit Petersilienkartoffeln
und Dörrbohnen

Vegi Hörnligraten mit Erbsen, Rüebl, Rahm
und Gruyere überbacken

Dessert Ananas-Royalschnitte

AV 1 Quarkstrudel mit Vanillesauce

AV 2 Speckrösti mit Spiegelei

Spezial Püriert

Dienstag, 4. März 2025

Gemüsebouillon mit Mille fanti

Fleisch Rassiges Truthahngeschnetzeltes nach asiatischer Art
mit Jasmin Reis und Pak Choi-Gemüse

Vegi Falafelschnitzel mit
Couscous Salat (mit Gurke, Zwiebeln und Tomate)

Dessert Apfelchüechli mit Vanilleglace

AV 1 Äpler Magronen mit Apfelmus

AV 2 Schinkengipfeli mit Blattsalat

Spezial Püriert

Mittwoch, 5. März 2025

Italienischer Brotsalat

Fleisch Schweinsschnitzel "Holstein" mit Spiegelei
Bratkartoffeln und Rosenkohl

Vegi Kartoffel-Gnocchi an Thymiansauce und Reibkäse

Dessert Hefe Nusschnecke

AV 1 Poulet-Currygeschnetzeltes mit Trockenreis

AV 2 Thonsalat mit Essiggurken Tomaten und Ei

Spezial Püriert

Donnerstag, 6. März 2025

Nüsslisalat mit Speck

Fleisch Osso buco vom Schwein "Tessiner Art"
mit Kräuterpolenta und geschmortem Lattich

Vegi Gemüselasagne auf Tomatensaucenspiegel

Dessert Creme Catalane

AV 1 Griessschnitte mit Fruchtkompott

AV 2 Spaghetti mit Tomatensauce und Reibkäse

Spezial Püriert

Freitag, 7. März 2025

- Kokoscremesuppe mit geröstetem Sesam
- Fisch Eglknusperli (EE) mit Kräuter-Sauerrahmsauce
Salzkartoffeln und Vichykarotten
- Wähe Chriesi- und Gemüsewähe
- Dessert Haselnusscake mit Rahm
- AV 1 Züri Chräbs mit frittierten Kartoffeln
- AV 2 Spinatstrudel mit Randen- Kürbisgemüse
- Spezial Püriert

Samstag, 8. März 2025

- Kabissalat mit Kümmel
- Fleisch Wienerschnitzel vom Kalb mit Zitronengarnitur
Pommes frites und Ratatouille
- Vegi Auberginen-Curry mit Fragola Sardo, Okra
Okra und Portobello Pilz
- Dessert Hausgemachter Profiterole gefüllt mit Cafe-Crème
- AV 1 Milchreis mit Zimtzucker und Birnenkompott
- AV 2 Fleisch Ravioli mit leichter Käsesauce
- Spezial Püriert

Sonntag, 9. März 2025

- Grünerbsensuppe
- Fleisch Rindsfiletgulasch "Stroganoff" mit Sauerrahm- und
Peperonigarnitur, Spätzli und Karotten
- Vegi Randenrisotto mit Gorgonzola und mariniertem Rucola
- Dessert Schokoladenmousse mit marinierten Blutorange
- AV 1 Lasagne "Nordlicht" mit Rindfleisch
- AV 2 Weggli mit Fleischkäse und Kräuter-Hüttenkäse
- 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.