

Menuplan vom 20. März bis 26. März 2023



Über Allergene und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft

Woche: 12	Montag 20.	Dienstag 21.	Mittwoch 22.	Donnerstag 23.	Freitag 24.	Samstag 25.	Sonntag 26.
Crèmesuppe	Geröstete Haferflockensuppe	Gemüsecrèmesuppe	Tomatencrèmesuppe mit Grappa	Spagelcrèmesuppe	Geflügelcrèmesuppe	Garburesuppe	Ratatouillecrèmesuppe
Bouillon	Wurzelgemüse-Bouillon mit Einlage	Suppe Pächterin Art	Bouillon mit Ei	Vegi-Minestrone	Gemüsebouillon mit Julienne	Bouillon mit kleinen Teigwaren + Brunoise	Klare Zwiebelsuppe
Tagessalat	Kohlräbblisalat mit Linsen	Bunte Blattsalate	Zucchettisalat mit Apfel und Minze	Saisonsalat	Gurken-, Tomaten- und Peperonisalat	Bunter Tagessalat	Chicoréesalat mit Orangen
Mittagessen	G'Hackets und Hörnli dazu servieren wir Apfelmus <small>(G'Hackets = Rindfleisch)</small>	Riz Casimir Geschn. Poulet an rassiger Currysauce Trockenreis Früchtegarnitur	Geräucherter Speck mit saftigem Rippli Salzkartoffeln Sauerkraut	Feuriges Paprika-Schnitzel mit Sauce Butter-Spätzli Grüne Bohnen <small>(Schnitzel = Schweinefleisch)</small>	Sautiertes Zanderfilet mit Weissweinsauce auf sämigem Spargel-Risotto und Broccoli <small>(Zander, Widfang/Kachastan)</small>	Geschn. Kalbsleber an Cognacsauce Crème-Polenta Sautierte Zucchini	Arista-Toskanischer Schweinsbraten an feiner Kräutersauce Rösti-Kroketten Schonkostgemüse
Mittagessen Vegetarisch	Marokkanisches Sieben-Gemüse-Ragout begleitet mit Couscous	Spaghetti mit Safran-Zucchini an sämiger Basilikum-Sauce Baby-Karotten	Kräuterseitling-Spargel-Ragout mit goldenen Polenta-Taler begleitet mit Ofen-Cherry-Tomaten	Indisches Gemüsecurry mit Ingwer und Kokosnussmilch Parfüm Reis	Rüebli-Käse-Fladen mit würzigem Rahmguss aus dem Ofen Blumenkohl	Gemüse-Plätzli auf Lauchbeet Neue Bratkartoffeln	Kichererbsen-Hirse-Pfanne mit Broccoli, Romanesco und Blumenkohl verfeinert mit Peterli-Paste
Mittagessen aus aller Welt	Pangasiusfilet mit mediterraner Tomatenhaube in der Folie gegart Neue Bratkartoffeln <small>(Pangasius = Zucht, Vietnam)</small>	Spanisches Gulasch Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Knobli an rassiger Sauce Crème-Polenta	Hausgemachte Lachs-Spinat-Lasagne mit Käsesauce im Ofen überbacken <small>(Lachs, Atlantik/ Wildfang)</small>	Mallorquinischer Kaninchen-Eintopf Kartoffeln, Tomaten, Stangensellerie, Kaninchenschenkel	Rosa gebratene Lammkotelett an Knoblauchbutter auf Mais-Couscous mit Gemüsegewürfeli <small>(Lamm, Neuseeland/Europa)</small>	Hausgemachte Cevapcici mit Djuvec-Reis (Langkornreis mit Peperoni, Erbsen Zwiebeln und Ajvar)	Pasta mit Crevetten an sämiger Zitronen-Estragonsauce Broccoli <small>(Crevetten = Zucht, Vietnam)</small>
Dessert	Melonensalat	Blaubeer-Muffin	Schoggicrème mit Rahm	Crèmeschnitte	Griechischer Joghurt mit Mangowürfeli	Hausgemachter Glacé-Cake	Savarin mit Beeren
Abendessen	Käseküchlein aus dem Ofen Saisonsalat	Kalter, weisser und grüner Spargel mit Mayonnaise begleitet mit Honigschinken Ruchbrot	Ravioli an würziger Tomatensauce dazu servieren wir Reibkäse Tagessalat	Palatschini Waldbeer dazu servieren wir Vanillesauce <small>Pfannkuchen mit Waldbeeren-Füllung</small>	Knusprige Rösti-Rollen mit Frischkäse aus dem Ofen Saisonsalat	Appenzeller Pantli und Mostbröckli mit Appenzellerkäse gluschtig garniert Ruchbrot	Café complet mit Butter, Konfi und kleinem Aufschnitt-Teller dazu servieren wir Butter-Zackenweggli