

## Menüplan 20.03.2023 – 26.03.2023

Menu Änderungen bleiben der Küche vorbehalten

zu jedem Mittagessen servieren wir einen grünen oder gemischten Salatteller

	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
<b>Montag</b> 20. März	Minestrone mit Käse (BW)  Feiner Kartoffelstock mit Steinpilzsauce Broccoli, Blumenkohl Spinat und Tomate Syrakus (BW)  Geburi: Glacetorte mit frischen Früchten	Kartoffel – Spargel Auflauf
<b>Dienstag</b> 21. März	Petersilien Suppe  Schweinesteak mit Salbei und Rohschinken Gelber Risotto Bohnenbündeli und Karotten  Nussgipfeli und Mango	Milchreis mit Kompott (BW)
<b>Mittwoch</b> 22. März	Flädli Suppe (BW)  Rippli und Wurst mit feinen Lauchgemüse Kartoffelgratin und Peperoni  Blätterteig Jalousie	Eiersalat garniert
<b>Donnerstag</b> 23. März	Zitronensuppe  Paprikarahmschnitzel Spätzli, Blumenkohl und Zucchini  Mango Törtli	Donauwellen (BW)
<b>Freitag</b> 24. März	Sweet Corn Soup  Zander auf Artischocken und Peperoni Butterreis, Apfel und Fenchel  Bananensplitt	Kalter Teller mit Ei, Radiesli und Spargel
<b>Samstag</b> 25. März	Kürbiscremesuppe  Rindsplätzli mit kräftiger Sauce Butterreis, Karotten und Zucchini  Großmutter's Schockitöpfli mit Rahm-Mango	Birchermüsli (BW)
<b>Sonntag</b> 26. März	Frühlingssuppe  Kalbs Cordon bleu mit Pommes frites und Zitrone Gemüse mit Spargeln  Johannisbeerenkuchen	Nudeln mit Schinken und Ei (BW)

Ohne andere Angabe verwenden wir Schweizer Fleisch (Poulet z.T. Slowenien) und Schweizer Eier  
 Allergene: gerne erteilen wir Auskunft über Allergene in unseren Menüs