



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 9. März	Bouillon mit Griessnocken Rindfleischvogel an Rotweinsauce Polenta Sommergemüse	Reisnudeln mit Frühlingsrollen an Süss-Sauer-Sauce	Ravioli "Formaggi" mit Apfelmus
Dienstag 10. März	Tomatencrèmesuppe Schweinsgeschnetzeltes an Cognac-Rahmsauce Bärlauchrisotto Gedämpfter Fenchel Tiroler Cake	Kartoffel-Gnocchi an Gorgonzolasauce	Birchermüesli mit Waldbeeren und Ruchbrot
Mittwoch 11. März	Bouillon mit Backerbsen Pouletschenkel-Knusperli an Ketchupsauce Kartoffel-Kroketten Ratatouille Gemüse	Gelbes Indisches Curry mit Süsskartoffeln und Gemüse	Toast "Williams" mit Raclettekäse und Birnen belegt
Donnerstag 12. März	Selleriecrèmesuppe Ungarisches Gulasch Spätzli Wirzcrèmegemüse Gebackene Nusschnecke	Pastetli mit Gemüsefüllung an Rahmsauce	Apfelküchlein mit Vanillesauce
Freitag 13. März	Geburtstagsmenü Bouillon mit Einlage Egfilet im Backteig Sauce Remoulade Salzkartoffeln Ofengemüse Schoggimousse	Tagliatelle an Pesto-Sauce, Trockentomaten und gefüllten, grünen Oliven	Poulet Salat „Hawaii“ mit Weggli
Samstag 14. März	Geburtstagsmenü Kokos-Currysuppe Geschmorte Kalbsbäggli Röstikroketten Romanesco Zimtglacé mit Zwetschgenkompott	Rösti mit Tomatenscheiben und Käse überbacken	Kartoffelsalat mit Rauchwurstli
Sonntag 15. März	Minestrone Walliser Aprikosenbraten Nudeln Wurzelgemüse Schwedenschnitte		Gebackene Fleischwegge mit Saisonsalat

Zum Mittagsmenü steht täglich ein Salatbuffet zur Verfügung.

Falls nichts Anderes deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.
Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene.