



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 16. März	Lauchcrèmesuppe Gebratener Fleischkäse an Kräutersauce Eblysotto mit Gemüse	Bohnen-Süsskartoffel- Chili	Apfelrösti mit Vanillesauce
Dienstag 17. März	Bouillon mit Buchstaben Trutenpiccata (FR) Spaghetti an Tomatensauce Kohlrabistäbchen Stracciatella-Crème	Röstigalletten mit Raclettekäse überbacken und Spiegelei	Ravioli mit Spargelfüllung an Buttersauce Reibkäse
Mittwoch 18. März	Champignoncrèmesuppe Poulet-Roulade an Kräutersauce Rosmarinkartoffeln Gelbe Butterbohnen	Pilzrahmschnitte mit gemischtem Salat	Pizza-Toast mit Mozzarella und Schinken
Donnerstag 19. März	Bouillon mit Eierfäden Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch Maronitörtchen	Gefüllte Peperoni mit Couscous, Tomaten und Fetakäse überbacken Crème fraîche	Tagliatelle mit Bärlauchpesto Reibkäse
Freitag 20. März	Gemüsecrèmesuppe Gebratene Lachswürfel (NO) mit Nudeln an Dillrahmsauce und Blattrahmspinat	Gefüllte Wraps mit Gemüse, Frischkäse und Guacamole	Geschwellte Kartoffeln mit verschiedenem Käse und Kräuterquark
Samstag 21. März	Frühlingssuppe Rindsgeschnetzeltes an Paprika-Rahmsauce Risotto mit grünen Spargeln	Frühlingsrollen an Sweet-Chili-Sauce mit Reis	Birchermüesli mit Ruchbrot
Sonntag 22. März	Geburtstagsmenü Kornsuppe Gebratene Pouletbrust an Pfeffersauce Reis mit Gemüsestreifen Schoggimousse mit Himbeeren		Wienerli im Teig mit Saisonsalat

Zum Mittagsmenü steht täglich ein Salatbuffet zur Verfügung.

Falls nichts anderes deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.
Produktionsland Backwaren: Schweiz
Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene.