



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 2. März	Lauchcrèmesuppe Fleischkäse-Cordon-bleu Bratkartoffeln Gedämpfte Kefen	Vegi-Bratwurst an Zwiebelsauce Bratkartoffeln Gemüse	Spaghetti an Pesto- Sauce mit Parmesan
Dienstag 3. März	Geburtsstagsmenü Kraftbrühe mit Buchstäbeli Paniertes Seelachsfilet an Remouladensauce Trockenreis Glasierte Rüebli-scheiben Schoggikuchen	Brioche mit vegetarischem Crispy-Burger an Barbecuesauce	Ravioli an Tomatensauce Parmesan
Mittwoch 4. März	Steinpilzcrèmesuppe Gebratene Pouletbrust an Curry-Kokossauce Fusili-Teigwaren Ananas und gebratene Banane	Pochierte Eier an Sauce Hollandaise mit Blattspinat und Kartoffeln	Siedfleischsalat mit Ruchbrot
Donnerstag 5. März	Bouillon nach Bauernart Schweinssteak an Rahmsauce Pfirsichschnitz Duchesse-Kartoffeln Gedämpfte Tomate provençale Vanilleglacé mit Himbeeren	Käseschnitte mit Spiegeleier	Hörnligratin mit Schinkenstreifen und Apfelmus
Freitag 6. März	Spargelcrèmesuppe Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" Nudeln Romanesco	Tagliatelle-Teigwaren an "Pesto di Noci"-Sauce Tomaten und Rucola	Schinken-Canapés mit Spargeln, Ei und Gurken belegt
Samstag 7. März	Minestrone Kalbspojarski an Kräutersauce Polenta Gedämpfte Zucchini	Eieromelette mit Gemüse	Gebackene Aprikosenjalousie
Sonntag 8. März	Grünerbsensuppe Lammgigot an Bergkräutersauce Schmelzkartoffeln Saisongemüse Schwarzwälderschnitte		Käseküchlein 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.