

Menüplan 2026 Kalenderwoche 13

Datum	Mittagessen	Abendessen
Montag 23. März	Poulet-Gemüse-Ragout Currysauce Nüdeli	Heisser Fleischkäse mit Senf und Semmeli
Dienstag 24. März	Ricotta Spinat Cannelloni mit Tomatensauce und Käse gratiniert	Fruchtfladen mit Rahm
Mittwoch 25. März	Cervelat mit Speck und Käse Pommes Frites Erbsen & Rüeblì	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Selleriesalat
Donnerstag 26. März	Rindstafelspitz Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln Wurzelgemüse	Cafe complet Fleisch- und Käseplatte
Freitag 27. März	Gedämpfter Saibling Weissweinsauce Wildreis Broccoli mit Mandeln	Ochsenmaulsalat
Samstag 28. März	Spaghetti Bolognese-Sauce Reibkäse	Belegte Sandwich
Sonntag 29. März	Kalbs-Blanquette mit Morcheln Blätterteig Pastetli Spargel-Ragout	Kartoffelsuppe mit Wienerli

Wochenhit:

Schupfnudeln-Pfanne mit Sauerkraut und Speck

Vegi-Hit:

Panierte Champignons mit Sauce Tatar und grossem Salatteller

Zu jedem Mittagessen servieren wir eine Tagessuppe und einen gemischten Salat.

Fleisch Herkunft: Schweiz
Poulet Herkunft: Schweiz / Slowenien
Saibling Herkunft: Island
Brot- und Backwaren: Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage.

