

Menüplan 30.März – 5. April 2020

Wochenhit am Mittag (Montag bis Freitag)		Salatbuffet, Tagessuppe Schweins-Cordon Bleu mit Pommes frites Bohnen Tagesdessert		
Mittagessen Fleisch		Mittagessen Vegetarisch		Abendessen Alternativen: Birchermüesli, Wähe, Café complet, Käseteller mit Gschwellti, Spargelteller mit Rohschinken, Penne Napoli
Montag	Salatbuffet / Gemüsecrèmesuppe Lammvoressen Emmentaler Art Kartoffelstock Bohnen Erdbeercrème	Salatbuffet / Gemüsecrèmesuppe Spaghetti mit Gemüsebolognaise Erdbeercrème	Griessbrei mit Zimt und Zucker Kompott	
Dienstag	Salatbuffet / Buchstabensuppe Pouletgeschnetzeltes an Currysauce Basmatireis mit Früchte garniert Cake	Salatbuffet / Buchstabensuppe Käse - Lauchkuchen Cake	Salamiteller mit russischer Salat reichhaltig garniert Nussbrot und Butter	
Mittwoch	Salatbuffet / Tomatencrèmesuppe Netzbraten an Senfsauce Eby Glasierte Rüeblü und Erbsli Kompott	Salatbuffet / Tomatencrèmesuppe Tofuschnitzel mit Safransauce Wilder Reis Rüeblü und Erbsli Kompott	Gschwellti mit Käse Butter und Birnenbrot	
Donnerstag	Salatbuffet / Bouillon mit Ei Ungarisches Rindsvoressen Spätzli Zucchetti Kompott	Salatbuffet / Bouillon mit Ei Gemüseschnitzel an Safransauce Nudeln Broccoli Kompott	Wurst – Käsesalat Garniert Vollkornbrötli	
Freitag	Salatbuffet / Selleriecrèmesuppe Zander Chnusperli (D) Salzkartoffen Gedämpfte Tomate Berliner	Salatbuffet / Selleriecrèmesuppe Spargelteller mit Sauce Hollandaise Bratkartoffeln Berliner	Früchtewähe mit Rahm	
Samstag	Salatbuffet / Tagessuppe Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti Blumenkohl polnischer Art Früchtekorb	Salatbuffet / Tagessuppe Penne Primavera (mit Spargeln, Rüeblü, Cherrytomaten) Früchtekorb	Ghackets mit Hörnli Reibkäse Apfelmus	
Sonntag	Salatbuffet / Kraftbrühe mit Gemüwestreifen Rindsschmorbraten an Merlotsauce Kräuterpolenta Gemüebouquet Cassata mit Rahm	Salatbuffet / Kraftbrühe mit Gemüwestreifen Gemüseteller mit Frühkartoffeln und Schnittlauchquark Cassata mit Rahm	Belegte Brötli	