

Menüplan 23. – 29. März 2020

Wochenhit am Mittag (Montag bis Freitag)		Salatbuffet, Tagessuppe Grilliertes Schweinshalssteak mit Kräuterbutter Bratkartoffeln und Spargeln Tagesdessert	
Mittagessen Fleisch		Mittagessen Vegetarisch	Abendessen <i>Alternativen:</i> Birchermüesli, Wähe, Café Complet, Käseteller mit Gschwellti, Spargelteller mit Rohschinken, Penne Napoli
Montag	Salatbuffet / Gemüsecrèmesuppe Rindssaftplätzli Brauer Art Kartoffelstock Kohlräbli mit Schnittlauch Kompott	Salatbuffet / Gemüsecrèmesuppe Spaghetti mit Pesto Kompott	Birchermüesli mit Früchten garniert Burebrot
Dienstag	Salatbuffet / Rüblicrèmesuppe Schweinsragout mit Gemüse Spiralen Rüebli Meitschibe	Salatbuffet / Rüblicrèmesuppe Tofupiccata auf Paprikasauce Bratkartoffeln Broccoli Meitschibe	Kartoffel gefüllt mit Hackfleisch und Käse überbacken Grüner Salat
Mittwoch	Salatbuffet / Buchstabensuppe Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites Bohnen Früchtekorb	Salatbuffet / Buchstabensuppe Gemüseragout an Safransauce im Reising serviert Früchtekorb	Spargelrisotto mit Parmesan chips
Donnerstag	Salatbuffet / Haferflockensuppe Pouletpiccata auf Tomatenspaghetti Fenchel Mangocrème	Salatbuffet / Haferflockensuppe Gemüsewähe mit Sauerrahm Mangocrème	Bauernteller garniert Farmerzopf
Freitag	Salatbuffet / Bouillon mit Sternli Eglifilet mit Mandeln Salzkartoffeln Spargeln Griessflan mit Blaubeeren	Salatbuffet / Bouillon mit Sternli Überbackene Maisschnitte (Tomate, Peperoni, Zucchetti) mit Mozzarella überbacken Griessflan mit Blaubeeren	Dampfnudeln mit Vanillesauce
Samstag	Salatbuffet / Tagessuppe Fleischkäse mit Spiegelei Bratkartoffeln Rahmspinat Kompott	Salatbuffet / Tagessuppe Überbackene Rösti mit Tomaten und Käse umlegt mit Gemüse Kompott	Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland und Walddorfsalat
Sonntag	Salatbuffet / Kraftbrühe mit Sherry Schweinsbraten an Kräutersauce Polenta Gemüsebouquet Birnen- Schoggischnitte	Salatbuffet / Kraftbrühe mit Sherry Zucchetti und Auberginenpiccata auf Tomatenspaghetti Birnen- Schoggischnitte	Sonntagsbuffet reichhaltig garniert