

MENUPLAN
KW 12
16. bis 22. März 2026

	MENU	Vegetarisch	Abendessen
Montag 16.03.	Gemüsesuppe / Salat Geräucherter Speck Dörrbohnen Bouillonkartoffeln	Grill Käse Dörrbohnen Bouillonkartoffeln	Gefüllte Eier Gemüse Salat
Dienstag 17.03.	Kartoffelsuppe / Salat Toast Hawaii mit Schinken, Ananas und Raclettekäse Grossmuttercake	Toast Hawaii mit Ananas und Raclettekäse	Griessbrei mit Zimt-Zucker Kirschenkompott
Mittwoch 18.03.	Selleriecremesuppe / Salat Poulet Cordon Bleu Duchesse Kartoffeln Erbsli und Rüeblì	Blumenkohlsteak Duchesse Kartoffeln	Schinkengipfeli Gekochter Rüeblìsalat
Donnerstag 19.03.	Erbssuppe / Salat Schweinsschnitzel an Bärlauchrahmsauce Spätzli Lattich Vanille-Schiffli	Spätzligratin	Geschwellte Kartoffeln Hart- und Hüttenkäse
Freitag 20.03.	Tomatensuppe / Salat Pochierter Buntbarsch Salzkartoffeln Mischgemüse	Sellerieschnitzel auf Gemüsebeet Salzkartoffeln	Kartoffel-Gemüse Eintopf mit Wienerli
Samstag 21.03.	Kartoffelsuppe / Assortierte Salat Geschnetzelter Leber Rösti	Rösti mit Käse und Ei	Hörnlìsalat mit Schinkenwürfeli
Sonntag 22.03.	Bouillon mit Fideli / Salat Schweinshalsbraten Safran Risotto Gemüse garnitur Gebrannte Creme	Gemüseteller mit Safran Risotto	Café Complet Käse-Fleischplatte

Fleisch, Geflügel, Wurst und Backwaren ausschliesslich aus CH Produkten. Ausnahmen werden speziell deklariert. Das Küchenteam berät sie gerne bezüglich Lebensmittelallergien
 Buntbarsch Süsswasser Aquakultur, Indonesien