

MENUPLAN KW 13 Themenwoche Graubünden 23. bis 29. März 2026

	MENU	Vegetarisch	Abendessen
Montag 23.03.	Gemüsesuppe / Mischsalat Capuns	Vegetarische Capuns	Lyonersalat Brot
Dienstag 24.03. Geburtstag Fr. Botrugno	Rüebli- und Nudelsuppe / Salat Rahmschnitzel an Champignonsauce Nudeln, Früchte-Garnitur Gebrannte-Creme	Nudeln mit Pilzrahmsauce	Plain in Pigna
Mittwoch 25.03.	Prätigauer Märitsuppe Assortierter Salat Churer Fleischtorte	Tortellini an Käsesauce	«Tatsch» mit Aprikosenkompott
Donnerstag 26.03.	Pflanzen- und Pizokelsuppe / Salat Pizokel mit Speckwürfeln und Gemüse, mit Bergkäse gratiniert Puglinas da Sent	Pizokel mit Gemüse und Käse	Birchermüesli Brot
Freitag 27.03.	Rieslingsuppe mit Bündnerfleisch / Salat Pochierter Flunder mit Lachsfüllung, Dillsauce Reis Broccoli	Tofuwürfeli an Dillsauce Reis Broccoli	Maluns mit Apfelmus und Alpkäse
Samstag 28.03. Geburtstag Fr. Schluep	Minestrone / Salat Rahmschnitzel Pommes Frites Früchte Glace mit Rahm	Panierter Zucchetti Pommes Frites	Bündner Gerstensuppe Roggenbrot
Sonntag 29.03.	Bouillon mit Fideli / Salat Kalbsbraten Bündner Polenta Gemüse- und Nusstorte	Gemüseteller Polenta	Café Complet Käse-Fleischplatte mit Salsiz und Bündner Rohschinken

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