

Menüplan Montag, 16. März bis Sonntag, 22. März 2026



	Mittagessen	Nachessen <u>Ausweichmenü Nachessen:</u> Spaghetti «Bolognaise»
Montag, 16. März	Blumenkohlcrèmesuppe Endiviensalat mit Blätterteigflûtes Fleischkäse gebacken, Jus Weizen-Monde Rosenkohl	Bündner Gerstensuppe Fotzelschnitte mit Zimtzucker Apfelmus
Dienstag, 17. März	Selleriesuppe Bohnensalat Gekochte Eier an Senfsauce Spinatstock Karotten Dessert	Suppe Bärlauchrisotto mit Salat
Mittwoch, 18. März	Brotsuppe Russischer Salat «Saftplätzli» vom Rind Spiralen Kefen	Grünerbssuppe mit Gnagi Dampfnudeln mit Vanillesauce
Donnerstag, 19. März	Bouillon mit Fideli Randensalat Poulet-Oberschenkel gebraten Tomatenrisotto Kohlräbli mit Kräutern Dessert	Suppe Siedfleischsalat garniert
Freitag, 20. März	Walliser Gemüsesuppe Grüner Salat mit Bärlauch Fischstäbli Zitronenmayonnaise Kräuter-Knoblauchkartoffeln Ratatouille	Suppe „Pastete Irene“ Salat
Samstag, 21. März	Karotten-Ingwercremesuppe Bunter Frühlingssalat Kalbshaxen Cremolata Polenta Romanesco Dessert	Suppe Wienerli mit Dinkelbrot
Sonntag, 22. März	Bouillon mit Gemüse und Sherry Salatteller mit Chili Poppers Entenbrüstli an Orangensauce Kartoffelgratin Bohnen, Kräutertomate Dessert	Suppe Ravioli an Tomatensauce Salat

Wir verwenden hauptsächlich Fleisch, Fisch und Backwaren aus der Schweiz. Ansonsten ist die Herkunft mit dem Landeskürzel gekennzeichnet. Die Mahlzeiten sind zum sofortigen Verzehr bestimmt

Menüplan Montag, 23. März bis Sonntag, 29. März 2026

	Mittagessen	Nachessen <u>Ausweichmenü Nachessen:</u> Thonsalat
Montag, 23. März	Gemüsecrèmesuppe Frühlingssalat mit Bärlauch Poulet "Cordon bleu" Risoleekartoffeln Pfälzer Karotten mit Erbsen	Suppe Maispizza Inseli Salat
Dienstag, 24. März	Haferflockensuppe Kohlräblisalat Penne all' arrabbiata, Reibkäse Wirzgemüse Dessert	Suppe Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thonsauce)
Mittwoch, 25. März	Bouillon mit Backerbsen Kabissalat mit Kümmel Rindsragoût mit Steinpilzen Schupfnudeln Zucchetti	Suppe Kartoffel-Rüebli-Gratin mit Landjäger Salat
Donnerstag, 26. März	Champignoncremesuppe Grüner Salat Geräucherter Speck, Siedfleisch, Gedörrte Bohnen Salzkartoffeln Dessert	Suppe Birchermüesli mit Kornbrötli
Freitag, 27. März	Mehlsuppe Randensalat Forellenfilet in gebräunten (IT) Mandeln Gemüsereis Krautstielen-Gratin	Suppe Salami-/Schinkenteller mit Salat und Fürebe Brot
Samstag, 28. März	Tomatensuppe Endiviensalat Kutteln an Tomaten-Kümmelsauce Kartoffelstock Karotten Dessert	Suppe mit Spatz Omeletten mit Apfelfüllung
Sonntag, 29. März	Solothurner Weissweinsuppe Salattellerli mit Rauchlachs (NO) Kalbsbraten mit Pilzrahmsauce Nudeln, Pfirsich und Broccoli Dessert	Suppe Käseküchlein Salat

Wir verwenden hauptsächlich Fleisch, Fisch und Backwaren aus der Schweiz. Ansonsten ist die Herkunft mit dem Landeskürzel gekennzeichnet. Die Mahlzeiten sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.