

Menüplan Montag, 9. März bis Sonntag, 15. März 2026

	Mittagessen	Nachessen <u>Ausweichmenü Nachessen:</u> Gemüseomelette
Montag, 9. März	Pastinakencremesuppe Grüner Salat mit Frühlingsrolle „Riz Casimir“ Pouletgeschnetzeltes an Currysauce garniert mit Früchten	Suppe «Gschwellti» mit Hüttenkäse und Hartkäse Salat
Dienstag, 10. März	Minestrone Selleriesalat Spaghetti „Cinque Pi“ mit Parmesan und Edamame Dessert	Suppe Lyonerteller garniert Ruchbrot
Mittwoch, 11. März	Weizengriesssuppe Frühlingssalat Kaninchenragout (HU) Polenta mit Röstzwiebeln Krautstielgratin	Suppe Rösti mit Käse überbacken und Salat
Donnerstag, 12. März	Bouillon mit Einlagen Zuckerhut mit Rosinen Schweinskotelette, Kräuterbutter Pommes-frites Erbsen und Rüebli Dessert	Suppe Wähe mit Äpfeln und Rahm
Freitag, 13. März	Tomatencremesuppe Randensalat Schlemmerfilet „Bordelaise“ FAO 61 Petersilienkartoffeln Rahmspinat	Suppe Rührei mit Schinken Salat
Samstag, 14. März	Linsensuppe Maissalat Thaler Hackbraten mit Senfsauce Müscheliteigwaren Broccoli mit Mandeln Dessert	Suppe Walliser Toast mit Birne und Speck Salat
Sonntag, 15. März	Champignonscremesuppe Nüssler Salat mit Speckstreifen Rindsschmorbraten Kartoffelgratin Ofengemüse und Pfirsich Dessert	Suppe Pouletflügeli 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, 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.