

Menüplan Montag, 2. März bis Sonntag, 8. März 2026



	Mittagessen	Nachtessen <u>Ausweichmenü Nachtessen:</u> Pizzaküchlein
Montag, 2. März	Gemüsecrèmesuppe Bohnensalat Pouletbrust an Estragonsauce Lauchgemüse Trockenreis	Suppe Omeletten gefüllt mit Hackfleisch
Dienstag, 3. März	Gerstensuppe Maissalat Gemüseauflauf (mit Kartoffeln, Karotten und Blumenkohl) Dessert	Suppe Wurst-Käsesalat
Mittwoch, 4. März	Bouillon mit Fideli Nüssler Salat mit Ei Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Kräutertomate Schupfnudeln	Suppe Fleischteller reich garniert Ruchbrot
Donnerstag, 5. März	Haferflockensuppe Kopfsalat Schnitz und Drunder mit Speck und süssen Äpfeln Dessert	Suppe Elsässer Toast Salat
Freitag, 6. März	Spargelsuppe Gurkensalat Eglifilet im Bierteig Tartarsauce Zitronen-Sbrinz Risotto Wirz	Suppe Belegte Brote mit Ei, Thon und Salami
Samstag, 7. März	Selleriecrèmesuppe Eisbergsalat farbig garniert Schweins Cordon Bleu Pommes Gaufrettes Broccoli Dessert	Suppe Bunter Hörnlisalat
Sonntag, 8. März	Steinpilzcremesuppe Salatteller mit geräucher Forelle Schwedenbraten an Portweinsauce Kartoffelstock Rosenkohl und Butterbohnen Dessert	Suppe Apfelküchlein mit Vanillesauce

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, 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 «Gschwelli» 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.