



# Menuplan 10.03. – 16.03.2025

	Mein Mittagessen	Fleischlos glücklich	Zum Znacht
MO	<p><b>Geburtstagswunschemenu</b></p> <p>gemischter Salat * Spargelcrèmesuppe * Rindsschmorbraten an Jus Kartoffelstock, Erbsen und Rüebli * Schwarzwäldertorte</p>	<p>Tagessalat * Tagessuppe * pochiertes Ei auf Blattspinat im Kürbis-Schiffchen und Sauce Hollandaise</p>	<p>Tagessuppe * Waldbeerenwähe</p>
DI	<p><b>Geburtstagswunschemenu</b></p> <p>Nüsslisalat mit Ei * Gemüsecrèmesuppe * Kalbgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Kartoffelgratin, Broccoli und Blumenkohl * Coupe Dänemark mit Rahm</p>		<p>Tagessuppe * Wurst-Käsesalat (Schwein, Rind) Ruchbrot</p>
MI	<p>Blattsalat mit Croûtons * Fenchelsuppe * Pouletschenkelsteak an Thymianjus Käse-Makkaroni, Pastinaken</p>	<p>Tagessalat * Tagessuppe * Schupfnudelpfanne mit Gemüse-Julienne an Käsesauce</p>	<p>Tagessuppe * Vogelheu mit Apfelschnitz</p>
DO	<p>Rettichsalat mit Baumüssen * Stangenselleriecrèmesuppe * Lachssteak (NOT,1) an Dillbuttersauce Wildreis, Kefen</p>		<p>Tagessuppe * Birchermüesli mit Rahm</p>
FR	<p>Bohnensalat mit Radisli * Märitsuppe * Rindsvoressen an Paprikasauce Gnocchi, Spitzkohl</p>		<p>Tagessuppe * Toast Melba mit Schinken (Schwein), Pfirsich und Raclettekäse</p>
SA	<p><b>Geburtstagswunschemenu</b></p> <p>Selleriesalat Waldorf * Rindsbouillon mit Flädli * Kaninchenrollbraten an Rotweinjus Kartoffelgratin, Erbsen und Rüebli * Schwarzwäldertorte</p>	<p>Tagessalat * Tagessuppe * Spaghetti mit Bärlauch-Pesto und Cherrytomaten</p>	<p>grüner Salat * Gerstensuppe mit heissem Wienerli (Schwein)</p>
SO	<p>Wirz-Apfelsalat * Linsensuppe * Scaloppine al limone Schweinsschnitzel an Zitronensauce Farfalle-Teigwaren, Krautstiel gratiniert * Schokoladencreme mit Birnen</p>		<p>Café complet mit Salami (Rind, Schwein) und verschiedenem Käse</p>

**Wochenhit**

**Münchener-Burger**

saftiges Hackfleisch-Käsetätschli im Laugenbrezel,  
gefüllt mit Salat, glasierten Zwiebeln, Essiggurken  
und Senf-Bier-Mayonnaise-Sauce  
dazu kleiner gemischter Salat

**Ausweichmenu zum Znacht**  
Café complet  
Telefon Küche 062 788 70 26