



Menuplan 17.03. – 23.03.2025

	Mein Mittagessen	Fleischlos glücklich	Zum Znacht
MO	<p>Kopfsalat mit Radiesli * Apfel-Selleriesuppe * Trutenbrust an Kräuterrahmsauce Couscous, Rosenkohl</p>	<p>Tagessalat * Tagessuppe * Gschwelli mit Kräuterquark, Frischkäse, Käse, Nüssen und Früchten</p>	<p>Tagessuppe * Spinatwähe mit Brie garniert</p>
DI	<p>Maissalat mit Ananaswürfel * Lauchcrèmesuppe * Fleischkäse (Schwein, Rind) an Jus Pommes soufflé, Romanesco</p>		<p>Tagessuppe * Apfelküchlein mit Vanillesauce</p>
MI	<p><i>Geburtstagswunschemenu vom 20.03.2025</i> gemischter Salat * Gemüsecrèmesuppe * Piccata (Kalb) Spaghetti mit Tomatensauce * Zuger Kirschtorte</p>	<p>Tagessalat * Tagessuppe * warmes Taschenbrot gefüllt mit Bärlauch Pesto, Tomaten und Mozzarella</p>	<p>Tagessuppe * Pilzschnitte auf Ruchbrot</p>
DO	<p><i>Geburtstagswunschemenu</i> Nüsslisalat mit Ei * Kürbiscrèmesuppe * Saltimbocca (Schwein) an Jus Steinpilz-Risotto * Tiramisu</p>		<p>Tagessuppe * Rührei mit Schinken (Schwein)</p>
FR	<p><i>Geburtstagswunschemenu</i> Blattsalat * Rindsbouillon mit Ei * Schweinsbraten an Jus Pommes frites, Mischgemüse * Coup Dänemark</p>	<p>Tagessalat * Tagessuppe * Äplermagronen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Apfelmus</p>	<p>Tagessuppe * Schinkengipfeli (Schwein) mit grünem Salat</p>
SA	<p>Erbensalat an Joghurtsauce * Zitronengrassuppe * Forellenfilet (ITA,3) an Bärlauch-Hollandaise Polenta, überbackener Blattmangold</p>		<p>Tagessalat * Suppenhuhn mit Gemüse-Paysanne</p>
SO	<p><i>Geburtstagswunschemenu</i> Nüsslisalat mit Croûtons * Rindsbouillon mit Flädli * Schweinsbraten an Jus Kroketten, Rüeblli und Kefen * Fruchtsalat</p>		<p>Café complet mit kaltem Schweinsbraten und verschiedenem Käse</p>

Wochenhit

Rindstatar
mit Essiggurkenwürfel, Zwiebeln, Kapern,
Sambal Oelek, Butter und Toast

Ausweichmenu zum Znacht
Café complet
Telefon Küche 062 788 70 26