

Mittagessen 18. - 24.03.2019

Montag

Menu I

Salatbuffet
Spargelcrèmesuppe
Rindsvoressen an Senfsauce
serviert mit Spiralen
und Romanesco

Menu II

Tortillas
gefüllt mit Gemüse und Tofu
an Joghurtsauce

Dienstag

Menu I

Salatbuffet
Bouillon mit Schinkenbiscuit
Pouletbrust an Portweinsauce
serviert mit Weisswein-Risotto
und Ratatouille

Menu II

Hirsegaletten an Currysauce
serviert mit Basmati-Reis
und Pak Choi Gemüse

Ananas-Schiffli

Mittwoch

Menu I

Salatbuffet
Gemüsepuréesuppe
Emmentaler Brätschnitzel
serviert mit Bratkartoffeln
und Erbsen mit Karotten

Menu II

Zucchini-Polpette mit Minze
und Pistazienpesto
Linsengericht

Donnerstag

Menu I

Salatbuffet
Suppe Bauern Art
Schweinsschnitzel an Rosmarin-Jus
begleitet von Fregola sarda
und Bohnen

Menu II

Maispizza
mit Pilzen und Mozzarella

Ofenküchlein mit Moccacrème

Freitag

Menu I

Salatbuffet
Gurkencrèmesuppe
Buntbarschilet (VN) gebraten
an Dill-Rahmsauce
serviert mit Schnittlauchkartoffeln
und Blattspinat

Menu II

Bärlauch-Tagliatelle
mit grünen Spargeln und Cherry-Tomaten

Samstag

Gemischter Salat
Bouillon mit Haferflocken
Schweinsgeschnetzeltes Madagaskar
serviert mit Safran-Reis
und Kefen

Sonntag

Gemischter Salat
Pilzcrèmesuppe
Kalbsschulterbraten mit Trüffelsauce
serviert mit breiten Nudeln
und grünen Spargeln

Crèmeschnitte

★ Wochenhit ★

Gemischter Salat
Tagesuppe
Pouletflügeli mit Cocktailsauce
serviert mit Kartoffelgaletten
und Tagesgemüse

Tagesdessert

★ Spezialmenu ★

Bärlauch-Bratwurst an Zwiebelsauce
mit Rösti und
Tagesgemüse

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne.

Wenn nichts anders vermerkt, handelt es sich um Schweizerfleisch. Ausnahmen werden deklariert. Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika erzeugt worden sein.