

2024	MITTAGESSEN	ABENDESSEN	WUNSCHMENÜ
Montag 11. März	Gemüsecremesuppe *** Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» mit Reis und Gartenerbsen *** Panna Cotta	Tagessuppe *** Ofen-Kartoffeln mit Hüttenkäse und Mischsalat *** Milchkaffee	<u>Auswahl Mittagsmenu</u> <u>Menu 1 Fleisch</u> Klassische Quiche Lorraine mit Mischsalat <u>Menu 2 vegetarisch</u> Kleiner Gemüseteller mit Spiegelei
Dienstag 12. März	Kartoffelsuppe *** Teigwaren-Eintopf an Safransauce, Gemüsewürfel und Steinpilzen *** Frischer Fruchtsalat	Tagessuppe *** Toast-Hawaii mit Nüsslisalat *** Milchkaffee	
Mittwoch 13. März	Haferflockensuppe *** Vegetarische Moussaka mit Käse-Thymiansauce *** Brownie	Tagessuppe *** Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce garniert *** Milchkaffee	Abendessen Wochenhit Chef-Salat mit Ei, Schinken und Käse
Donnerstag 14. März	Maisgriesssuppe *** Kalbshacksteak an Rahmsauce mit Risotto und grüne Bohnen *** Schokoladencreme	Tagessuppe *** Eier-Frittata mit Gemüse und Schinken Mischsalat *** Milchkaffee	
Freitag 15. März	Frischer Fruchtsaft und Bouillon mit Einlage *** Gebratenes Zanderfilet an leichter Currysauce mit Kartoffeln und Spinat *** Beeren-Muffins	Tagessuppe *** Rhabarber-Himbeer-Wähe mit Schlagrahm *** Milchkaffee	Immer gut am Abend! A Kaffee komplett B Birchermüesli C Früchtequark D 2 Spiegeleier E Wienerli mit Brot F Rohschinken-Teller
Samstag 16. März	Wirsingcremesuppe *** Poulet-Ragout an Rotwein-Gemüsesauce mit Polenta und grünen Spargeln *** Eischnitte mit Rahm	Tagessuppe *** Wienerli im Blätterteig mit Mischsalat *** Milchkaffee	
Sonntag 17. März	Schwarzwurzelsuppe *** Entrecote «double» gebraten an Sauce Bernaise Duchesse-Kartoffeln und Mischgemüse *** Apfel-Crumble mit Vanille-Eis	Tagessuppe *** Birchermüesli mit knusprigem Baguette *** Milchkaffee	Wochenzitat aus der Küche Kochen ist eine Kunst - und keineswegs die unbedeutendste. Luciano Pavarotti