

2024	MITTAGESSEN	ABENDESSEN	WUNSCHMENÜ
Montag 18. März	Gemüsecremesuppe *** Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti-Galette und Rüebl *** Stracciatella-Mousse	Tagessuppe *** Pizza-Toast mit Salami und Mozzarella Mischsalat *** Milchkaffee	<u>Auswahl Mittagsmenu</u> <u>Menu 1 Fleisch</u> Rollschinkli an süsser Senfsauce und Kartoffelsalat <u>Menu 2 vegetarisch</u> Gemüseburger an Sauerrahmsauce und Kartoffelsalat
Dienstag 19. März	Gelberbsensuppe *** Poulet-Piccata an Madeirajus mit Safran-Risotto und Fenchelgemüse *** Quarkcreme mit Rhabarber	Tagessuppe *** Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Mischsalat *** Milchkaffee	
Mittwoch 20. März	Kräutercremesuppe *** Grüne Spargeln im Crepesmantel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln *** Geburtstagsdessert	Tagessuppe *** Wurst-Käse-Salat garniert *** Milchkaffee	Abendessen Wochenhit Kalter Fleischkäse mit russischem Salat garniert
Donnerstag 21. März	Geröstete Griessuppe *** Reis-Hackfleisch-Pfanne mit Gemüsewürfel und getrockneten Tomaten *** Apfel-Joghurt-Salat	Tagessuppe *** Käseküchlein mit Randen-Salat *** Milchkaffee	Immer gut am Abend! A Kaffee komplett B Birchermüesli C Früchtequark D 2 Spiegeleier E Wienerli mit Brot F Rohschinken-Teller
Freitag 22. März	Frischer Fruchtsaft und Bouillon mit Einlage *** Paniertes Fischfilet an Dillmayonnaise mit Salzkartoffeln und Broccoli *** Hausgemachter Cake	Tagessuppe *** Hausgemachte Aprikosenwähe mit Schlagrahm *** Milchkaffee	
Samstag 23. März	Spinatcremesuppe *** Spaghetti «alla nonna» Tomatensauce, Speckwürfel und Parmesan *** Windbeutel	Tagessuppe *** Rösti-Taschen mit Sauerrahm-Dip und Mischsalat *** Milchkaffee	Wochenzitat aus der Küche Das Kochen ist ein wenig wie Kino - was zählt ist das Gefühl...
Sonntag 24. März	Randencremesuppe *** Kräuterbrätbraten an körniger Senfsauce mit Ofen-Kartoffeln und Frühlingsgemüse *** Meringue mit Glace	Tagessuppe *** Eiersalat mit Bauernschinken garniert *** Milchkaffee	