

2024	MITTAGESSEN	ABENDESSEN	WUNSCHMENÜ
Montag 25. März	Gemüsecremesuppe *** Fleischvögel an Rotweinsauce mit Teigwaren und Grill-Tomate *** Panna Cotta mit Basilikum	Tagessuppe *** Pffirsich-Toast mit Curry und Schmelzkäse Kopfsalat *** Milchkaffee	<u>Auswahl Mittagsmenu</u> <u>Menu 1 Fleisch</u> Grüner Spargel mit Bauernschinken und Sauce Hollandaise <u>Menu 2 vegetarisch</u> Hausgemachter Gnocchi-Auflauf
Dienstag 26. März	Haferflockensuppe *** Bärlauch-Spätzli mit grünen Spargeln, Schinken und Gemüswürfel *** Geburtstagsdessert	Tagessuppe *** Pikanter Griesskuchen mit Mischsalat *** Milchkaffee	
Mittwoch 27. März	Kartoffel-Lauchsuppe *** Chili sin Carne mit Avocado-Bruschetta und Trockenreis *** Schokoladenmousse	Tagessuppe *** Thonsalat mit Ei garniert *** Milchkaffee	Abendessen Wochenhit Milchreis mit Früchtekompott
Donnerstag 28. März	Curry-Kokossuppe *** Luzerner Maggronen mit Brätchügeli Erbsli und Reis *** Süssmostcreme	Tagessuppe *** Kartoffel-Tätschli mit Gemüse-Dip und Mischsalat *** Milchkaffee	Immer gut am Abend! A Kaffee komplett B Birchermüesli C Früchtequark D 2 Spiegeleier E Wienerli mit Brot F Rohschinken-Teller
Freitag 29. März	Frischer Fruchtsaft und Bouillon mit Einlage *** Gebackene Forellenfilets an Zitronenmayonnaise neue Kartoffeln und Spinat *** Rhabarber-Mousse	Tagessuppe *** Hausgemachter Apfelkuchen mit Schlagrahm *** Milchkaffee	
Samstag 30. März	Zucchettisuppe *** Pouletschenkelragout an Estragonsauce mit Maisgriessschnitte und Broccoli *** Geburtstagsdessert	Tagessuppe *** Kartoffel-Gnocchi an Pesto rosso und Mischsalat *** Milchkaffee	Frohe Ostern! 
Sonntag 31. März	Pilzcremesuppe *** Lammschulter an Rotweinsauce mit Dinkelnudeln geschmorte Randen *** Osterfladen	Tagessuppe *** Rauchlachs-Teller mit gefüllten Eiern garniert *** Milchkaffee	