

Wochenspeiseplan

vom 10.03.2025 bis 16.03.2025

Wochentag	Mittagsmenü 1	Mittagsmenü 2	Nachessen
Montag	Karottensuppe mit Ingwer *** Fleischkäse Zwiebelsauce Bratkartoffeln Brokkoli *** Frisches Obst oder Früchte Smoothie	Karottensuppe mit Ingwer *** Kartoffel- Gemüse- Pfanne	Fleischbrühe *** " Herzhafte Brotzeit" Salami Aufschnitt Fleisch Gekochtes Ei Nüsslisalat
Dienstag	Selleriecremesuppe *** Nudelauf Rinderhackfleisch Tomate Pilze *** Frisches Obst oder Früchte Smoothie	Selleriecremesuppe *** Vegtarischer Nudelauf Tomate Pilze	Pilzcremesuppe *** Rusischersalat
Mittwoch	Gemüsebrühe *** Fischstäbchen Senfsauce Kartoffelpüree Gemüse *** Frisches Obst oder Früchte Smoothie	Gemüsebrühe *** Vegi Nugets Senfsauce Kartoffelpüree Gemüse	Tomatensuppe *** Apfel Küchle Vanillesauce
Donnerstag	Zwiebelsuppe *** Wienerle Kartoffelsalat Senf *** Frisches Obst oder Früchte Smoothie	Zwiebelsuppe *** Vegiwurst Kartoffelsalat Senf	Gemüsebrühe *** Polentapizza Tomate Käse
Freitag	Gemüsecremesuppe *** Wähe Lauch Zwiebel Rauchfleisch Tomate *** Panna Cotta Fruchtsauce	Gemüsecremesuppe *** Wähe Lauch Zwiebel	Consomé mit Rauchfleisch *** Pouletschenkel Rosmarinsauce Tomatenreis Zuchetti
Samstag	Hühnerboullion *** Gebratene Rinderbrust Jus Rosmarinkartoffeln Bunte Gemüsepfanne *** Mouse au Chocolat	Hühnerboullion *** Kartoffeln Buntes Gemüse	Gerstensuppe *** "Belegte Brote" Rauchlachs Merrettich Nüsslisalat
Sonntag	Boullion mit Gemüse *** Trutenrollbraten Rosmarinsauce Pilzrisotto Kirschtomaten *** Hausgemachtes Vanillie Glace	Boullion mit Gemüse *** Pilzrisotto Kirschtomaten *** Hausgemachtes Vanillie Glace	Lauchcremesuppe *** Toast Hawaii

Bei fragen über Zutaten & Allergene, sprechen Sie unsere Mitarbeiter an, diese geben Ihnen genauere Auskunft über die Inhaltsstoffe in unseren Speisen.

Herkunft: Fleisch & Geflügel = Frankreich, Eier & Milch = Schweiz, Wurstwaren = Schweizerproduktion, Fisch = Schweiz, Schottland, Island, Lettland

Änderungen sind Jeder Zeit vorbehalten.