

2018	12	19.03. 25.03.2018		
Datum und Infos		Mittags-Menü	Vegi-Menü	Abend
Montag, 19. 03	 <i>Wanner Walter</i>	Suppe Schweinsbraten, kleine geb- ratene Kartoffeln, Bohnen Caramelköpfl	Suppe Mozzarellasticks, kleine Bratkartoffeln, Bohnen Caramelköpfl	Linsensuppe mit Wienerli und Brot
Dienstag, 20. 03		Suppe Polo Chilondro mit Risotto und Vichy Karotten	Suppe Gemüse an Tomaten- sauce dazu Risotto Vichy Karotten	Omeletten gefüllt mit Hackfleisch
Mittwoch, 21. 03		Suppe Äpler Maccaroni mit Schinken und Käse überbacken Apfelmus	Suppe Äpler Maccaroni mit Käse überbacken Apfelmus	Kalte Fleischplatte
Donnerstag, 22. 03		Suppe Schinkli, Meerrettichsauce dazu Salzkartoffeln und Sauerkraut	Suppe Vegi Wienerli mit Salzkartoffeln und Sauerkraut	Griessbrei mit Kompott
Freitag, 23. 03		Suppe Fischfilets nach Pariser-Art im Ei gebraten mit Spinat und Salzkartoffeln	Suppe Gemüse im Ei gebraten	Beleiti Brötli mit Thon, Ei und Käse
Samstag, 24. 03	 <i>Wanner Sigi</i>	Suppe Wildschweinpfeffer mit Kartoffelstock und Rosenkohl Brännti Crème	Suppe Sojageschnetzeltes Kartoffelstock und Rosenkohl Brännti Crème	Schinkengipfel mit Salat
Sonntag, 25. 03		Suppe Kalbsbraten an Morchel- sauce Nudeln und Sellerie Dessert	Suppe Gefüllter Apfel dazu Nudeln und Sellerie Dessert	Kaffee Complet 

Fleischherkunft: Für die Zubereitung der Gerichte verwenden wir grundsätzlich Fleisch aus tiergerechter Schweizer Produktion. Wenn wir in Einzelfällen ausländisches Fleisch verwenden, ist dies auf dem Menüplan speziell vermerkt.

* Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.