

2020	13	23.03. bis 29.03.2020		
Datum und Infos		Mittags-Menü	Vegi-Menü	Abend
Montag, 23. 03		Suppe Rindsgeschnetzeltes Bärlauchreis Kohlrabi mit Butter	Suppe Sojageschnetzeltes Bärlauchreis Kohlrabi mit Butter	Gulaschsuppe mit Brot 
Dienstag, 24. 03	 <i>Wanner Sigi</i>	Suppe Wildschweinpfeffer Butterspätzli, Rosenkohl Gebrannte Creme	Suppe Tofupfeffer mit Butterspätzli, Rosenkohl Gebrannte Creme	Käsesalat garniert mit Nussbrot
Mittwoch, 25. 03		Suppe Gebratene Pouletbrust an Pilzsauce, Nüdeli Glaciertes Wurzelgemüse Dessert	Suppe Gebratenes Quornschnitzel an Pilzsauce, Nüdeli Glaciertes Wurzelgemüse Dessert	Kalte Fleischplatte 
Donnerstag, 26. 03		Suppe Paniertes Schnitzel Pommes Frites Erbsen französische Art 	Suppe Paniertes Gemüse Pommes Frites Erbsen französische Art	Ravioli mit Tomatensauce & Käse
Freitag, 27. 03	 <i>Simoni Danica</i>	Suppe Forelle gebraten an Weiss- weinsauce, Safrannudeln Blattspinat Dessert	Suppe Kürbis gebraten Safrannudeln Blattspinat Dessert	Kaiserschmarrn mit Kirschkompott 
Samstag, 28. 03		Suppe Hörnli mit Rindshackfleisch Reibkäse & Apfelmus Dessert	Suppe Hörnli mit Sojahack Reibkäse & Apfelmus Dessert	Gschwellti mit Käse Schnittlauchquark
Sonntag, 29. 03	 <i>Härtenstein Walter</i>	Suppe Glacierte Kalbsbrustschnitte Kroketten Schwarzwurzeln Dessert	Suppe gefüllte Tomate Kroketten Schwarzwurzeln Dessert	Kaffee Complet mit Fleischplatte 

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.