

MENÜPLAN 24. März bis 30. März 2025

KW 13	Vollkost	Vegetarisch
Montag 24.03.25	Gemüsecremesuppe Tagessalat Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch	Gemüsecremesuppe Tagessalat Linsencurry mit Gemüse Wildreis
Abend	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Apfelstrudel mit Vanillesauce
Dienstag 25.03.25	Bouillon mit Backerbsen Tagessalat Pouletgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Teigwaren Rüebli Früchtemix	Gemüsebouillon mit Backerbsen Tagessalat Brie im Maismantel Bratkartoffeln Tagesgemüse Früchtemix
Abend	Toast Helene mit Schinken, Birne und Raclettekäse Tomatensalat	Toast Helene mit Birne und Raclettekäse Tomatensalat
Mittwoch 26.03.25	Blumenkohlcremesuppe Tagessalat Brätschnitzel Bärlauch Risotto Ratatouille	Blumenkohlcremesuppe Tagessalat Spaghetti an mediterraner Olivensauce Reibkäse
Abend	Laugensilserli gefüllt mit Fleischkäse reichhaltig garniert	Laugensilserli gefüllt mit Käse reichhaltig garniert
Donnerstag 27.03.25	Weissweinsuppe Tagessalat Schweinsragout an Senfsauce Spätzli Grüne Bohnen Zwetschgenmousse	Weissweinsuppe Tagessalat Zucchetti gefüllt mit Gemüse und Hüttenkäse Bramata Polenta Zwetschgenmousse
Abend	Aprikosenwähe mit Schlagrahm	Aprikosenwähe mit Apfelmus
Freitag 28.03.25	Pastinakensuppe Tagessalat Forellenfilet gebraten Oder Schweinsfilet Kräuterkartoffeln, Ofentomate	Pastinakensuppe Tagessalat Gemüse im Eimantel auf Kräutergersotto
Abend	Zigerhörnli mit Apfelmus	Aprikosenwähe mit Schlagrahm
Samstag 29.03.25	Erbsencremesuppe Tagessalat Schweinschnitzel paniert Pommes frites, Blumenkohl	Erbsencremesuppe Tagessalat Spargelragout im Blätterteigpastetli mit pochiertem Ei
Abend	Schinkenteller mit Rahmkäse garniert mit Ei und Essiggemüse Husbrot	Käseteller mit Trauben Gschwellti
Sonntag 30.03.25	Rindsbouillon mit Flädli Tagessalat Kalbsschulterbraten an Calvadossauce Nudeln Mischgemüse Cremeschnitte	Kartoffelcremesuppe Tagessalat Quorn an pikanter Apfel-Ingwer Sauce Nudeln Mischgemüse Cremeschnitte
Abend	Café complet Fleisch, Käse Butter und Konfi Suntigsbrot	Café complet Käse Butter und Konfi, Joghurt Suntigsbrot

Wochenhit Montag – Donnerstag: Poulet Cordon Bleu mit Rohschinken und Blauschimmelkäse gefüllt, Bratkartoffeln und Tagesgemüse
 Unser Frischfleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. Fisch stammt aus Norditalien
 Unser Brot kommt von der Bäckerei Reichmuth, Glarus oder vom Romers, in Benken und ist bis auf das Toastbrot aus der Schweiz.
 Menüänderungen vorbehalten!

Sollte bei Ihnen eine Allergie oder Intoleranz bestehen, melden Sie dies bitte bei unseren Mitarbeitenden.

Auf medizinische Anordnung servieren wir Ihnen gerne eine alternative Spezialkost.