

MENÜPLAN 31. März bis 6. April 2025

KW 14	Vollkost	Vegetarisch
Montag 31.03.25	Bärlauchcremesuppe Tagessalat Ravioli mit Rindfleisch Füllung an Gemüse - Rahmsauce	Bärlauchcremesuppe Tagessalat Gebratener Kräuterseitling Pommes Duchesse Marktgemüse
Abend	Käseteller mit Früchten und Nüssen Gschwellti	Käseteller mit Früchten und Nüssen Gschwellti
Dienstag 01.04.25	Minestrone Tagessalat Gebratene Pouletbrust Weißwein Risotto, Broccoli Fruchtsalat	Minestrone Tagessalat Zucchetti Kuchen mit Pinienkernen und Sauerrahm Fruchtsalat
Abend	Gemüsestrudel an Kräutersauce Bunter Blattsalat	Gemüsestrudel an Kräutersauce Bunter Blattsalat
Mittwoch 02.04.25	Kokos Curry Suppe Tagessalat Schweinschaxen „Cremolata“ mit Polenta Gedünsteter Wirz	Kokos Curry Suppe Tagessalat Kichererbsen Ragout Basmati Reis Geschmolzene Tomaten
Abend	Birchermüesli mit Brot und Butter	Birchermüesli mit Brot und Butter
Donnerstag 03.04.25 Näfelsfahrt	Bouillon mit Fideli Tagessalat Netzbraten Kartoffelstock Bohnen Schoggicreme	Gemüsebouillon mit Fideli Tagessalat Bohnen Chili Cous Cous Schoggicreme
Abend	Aufschnitt Teller garniert Huussbrot	Griechischer Salat Huussbrot
Freitag 04.04.25	Weissweincrème Suppe Tagessalat Swiss Alpine Lachs mit Tartarsauce Oder Geschnetzeltes Salzkartoffeln, Blattspinat	Gemüsecreme Suppe Tagessalat Pizokel Gemüse Pfanne an Kräutersauce
Abend	Apfelwähe mit Schlagrahm	Apfelwähe mit Schlagrahm
Samstag 05.04.25	Linsensuppe Tagessalat Schweinsragout „Thurgauer Art“ Butternudeln Fenchel	Linsensuppe Tagessalat Seitangeschnetzeltes an Paprikasauce Butternudeln, Fenchel
Abend	Bündnerteller mit Trockenfleisch, Rohschinken und Speck Huussbrot	Griessschnittli gebraten mit Rhabarberkompott
Sonntag 06.04.25	Kraftbrühe mit Eierstich Tagessalat Suure Mogge an Rotwein Sauce Frühlingskartoffeln, Mischgemüse Eiercognac Mousse	Safrancrèmesuppe Tagessalat Glarner Spiegelei Frühlingskartoffeln, Mischgemüse Eiercognac Mousse
Abend	Café complet Fleisch, Käse Butter und Konfi Sonntigsbrot	Café complet Käse Butter und Konfi Sonntigsbrot

Wochenhit Montag – Donnerstag: Wurst Käse Salat Garniert mit Brot

Unser Frischfleisch stammt wenn möglich aus unserer Region. Fisch stammt aus der Schweiz

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 Mitarbeitende.

Auf medizinische Anordnung servieren wir Ihnen gerne eine alternative Spezialkost.