



Menü 1	Menü 2	Abendmenü
MONTAG, 20. März		
Salatbuffet Erbsencremesuppe Truthahnschnitzel an Senfsauce Serviettenknödel Blattspinat	Salatbuffet Erbsencremesuppe Vegi-Schnitzel mit Gemüse und Sauerrahmsauce	Aprikosen-Streuselkuchen mit Schlagrahm
DIENSTAG, 21. März		
Salatbuffet Gemüsekraftbrühe mit Blumenkohlröschen Panierte Savelat Weissweinisotto Karotten-Stäbchen	Salatbuffet Gemüsekraftbrühe mit Blumenkohlröschen Mousaka Saftiger Auberginengratin	Salami-Spargel-Canapé
MITTWOCH, 22. März		
Salatbuffet Weissweincresesuppe Rindsragout Burgunder Art Polenta parfümiert mit Thymian Sautierte Zucchetti mit Pesto * * * Früchtekompott	Salatbuffet Weissweincresesuppe Süsskartoffelburger auf Gemüsebeet * * * Früchtekompott	Käseteller mit Trauben und geschwellten Kartoffeln
DONNERSTAG, 23. März		
Salatbuffet Minestrone Spaghetti Bolognese (Rind) mit Reibkäse	Salatbuffet Minestrone Knusprige Soja Nuggets Frittierte Kartoffelwürfeli (Risolées) Grüne Erbsen	Hörnliauflauf mit Schinken und Gemüse
FREITAG, 24. März		
Salatbuffet Linsensuppe Buntbarschfilet* an Dill-Senfsauce Butterkartoffeln Gratinierter Lauch	Salatbuffet Linsensuppe Pfannkuchen mit Gemüsefüllung	Apfel-Rösti mit Rosinen und Vanillesauce
SAMSTAG, 25. März		
Salatbuffet Rindskraftbrühe mit Brunoise Kalbgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce im Reising Romanesco	Salatbuffet Rindskraftbrühe mit Brunoise Peperonigulasch mit Sauerrahmsauce Spätzli	Gefüllte Eier mit Russischem Salat
SONNTAG, 26. März		
Salatbuffet Kressecremesuppe Bärlauch-Schweinhalsbraten mit Bratenjus Kartoffelstock und Wurzelgemüse * * * Karamellköpfler mit Schlagrahm	Salatbuffet Kressecremesuppe Seitangeschnetzeltes Süss-Sauer Basmatireis asiatische Gemüse Mischung * * * Karamellköpfler mit Schlagrahm	Café Complet
"Wochenhit"	"Znachthit"	
Schweinskotelett an Grünpfeffersauce Bärlauch-Tagliatelle glasierte Cherrytomaten	Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm	

Wir verwenden mehrheitlich CH-Fleisch und Fleischerzeugnisse. Fisch und Fischprodukte Herkunft / Fanggebiete ist mit * gekennzeichnet und auf Menu Karte ersichtlich. Bei Fragen über Allergene Zutaten in unseren Gerichten, gibt Ihnen unser Küchenfachpersonal gerne Auskunft.