



Woche 12	MITTAGESSEN	
	Tagesmenü	Vegetarisches Menü
Montag 17. Mär 2025	Blattsalat oder Rüeblli-Orangensalat Kohlrabicrèmesuppe Bärlauchbratwurst mit Jus Bratkartoffeln mit Zwiebeln Frühlingsgemüse Frische Früchte	Blattsalat oder Rüeblli-Orangensalat Kohlrabicrèmesuppe Käsewähe mit Salaten garniert Frische Früchte
Dienstag 18. Mär 2025	Salat Erbsencrèmesuppe mit Minze Riz Casimir mit Poulet und Früchten Kokos- Panna Cotta mit Ananas	Salat Erbsencrèmesuppe mit Minze Riz Casimir mit Tofu und Früchten Kokos-Panna Cotta mit Ananas
Mittwoch 19. Mär 2025	Fühlingsalat mit Kräuterdressing Bouillon mit Flädle Rindsgeschnetzeltes Art Stroganoff Kartoffelplätzchen Bohngemüse Frische Früchte	Fühlingsalat mit Kräuterdressing Bouillon mit Fädle Gemüseragout mit hausgemachten Serviettenknödel wilden Broccoli Frische Früchte
Donnerstag 20. Mär 2025	Salat Gemüsecrèmesuppe Geschmorte Schweinshaxe mit Thymian Feine Polenta Wurzelgemüse Caramelköpflli mit Rahm	Salat Gemüsecrèmesuppe Mediterrane Gemüsecanneloni mit Basilikumsauce Caramelköpflli mit Rahm
Freitag 21. Mär 2025	Blattsalat oder Butterbohnsalat Minestrone Gebratenes Goldmakrelenfilet Weissweirisotto Grüne Spargeln Frische Früchte	Blattsalat oder Butterbohnsalat Minestrone Gemüserisotto mit grüner Spargel Dörrtomaten und Erbsen Parmesan Frische Früchte
Samstag 22. Mär 2025	Salat Blumenkohlcrèmesuppe Hackbraten mit Champignonrahmsauce Teigwaren Zucchetti-Tomatengemüse Frische Früchte	Salat Blumenkohlcrèmesuppe Mozzarella-Tomaten-Sticks mit Italienischem Brotsalat Basilikum-Dip Frische Früchte
Sonntag 23. Mär 2025	Salat Brunnenkressesuppe Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Röstikroketten Karottengemüse Himbeercrème	Salat Brunnenkressesuppe Buchweizen-Gemüsepfanne mit geräuchertem Tofu Himbeercrème

WOCHENHIT MITTAG

Suppe / Salat

--

Penne Polpette

**Rindshackbällchen mit cremiger Tomatensauce
und Mozzarella überbacken**

Früchte

Wenn nicht vermerkt, handelt es sich um Schweizer Fleisch, Fisch, Brot und Backwaren.

Menüänderungen bleiben vorbehalten. Über allergene Inhaltsstoffe in den einzelnen Lebensmitteln informiert Sie auf Anfrage eine fachkundige Person aus der Küche.