



Woche 10	MITTAGESSEN	
	Tagesmenü	Vegetarisches Menü
Montag 02. Mär 2026	Blattsalat oder Kidneybohnenalat Gemüsecremesuppe Emmentaler Brätschnitzel mit Jus Teigwaren Karottengemüse Frische Früchte	Blattsalat oder Kidneybohnenalat Gemüsecremesuppe Spanakopita (griechische Spinatpastete) mit Ratatouille Thymiansauce Frische Früchte
Dienstag 03. Mär 2026	Überraschungssalat vom Lernenden Rollgerstensuppe Schweinenackensteak mit Kräuterbutter Kartoffel Wedges Blattspinat Ananassalat mit Datteln	Überraschungssalat vom Lernenden Rollgerstensuppe Gruyère-Apfel-Wähe mit Salaten Ananassalat mit Datteln
Mittwoch 04. Mär 2026	Frühlingssalat mit Radieschen Brocclicrèmesuppe Kalbsschulterbraten mit Dörrotomatenjus Gemüse-Kartoffeltätschli Frische Früchte	Frühlingssalat mit Radieschen Brocclicrèmesuppe Cremige Polenta mit Portweifeigen und Gorgonzola Frische Früchte
Donnerstag 05. Mär 2026	Überraschungssalat vom Lernenden Süssmaissuppe Maispoulardenbrust mit Salbei Grobe Polenta Karamellisierter Chicorée Bayrische Crème mit Kaki	Überraschungssalat vom Lernenden Süssmaissuppe Hausgemachte Kartoffelknödel mit Champignonragout und Gemüse Bayrische Crème mit Kaki
Freitag 06. Mär 2026	Blattsalat oder Linsensalat Kressesuppe Fisch-Mosaik mit Pommery-Senfsauce Dampfkartoffeln Nostranogurken Frische Früchte	Blattsalat oder Linsensalat Kressesuppe Kürbiscanneloni mit Peperoni und geriebenem Burrata Frische Früchte
Samstag 07. Mär 2026	Salat Gelberbsensuppe Kalbshackbällchen Art Stronagnoff Reis Lauchgemüse Frische Früchte	Salat Gelberbsensuppe Kichererbsenbällchen mit Randenpüree Ingwer-Koriander-Dip Frische Früchte
Sonntag 08. Mär 2026	Salat Rinds-Consommé mit zweierlei Einlagen Schweinsnierstück mit Calvadossauce Kartoffelgratin Frühlingsgemüse Gebrannte Crème mit Rahm	Salat Rinds-Consommé mit zweierlei Einlagen Gemüsestrudel mit Hüttenkäse und Kräutern Gebrannte Crème mit Rahm

WOCHENHIT MITTAG	
 Salat, den er mit viel Liebe und Ideenreichtum gezaubert hat	Suppe / Salat
	--
	Zwiebelwähe mit Salaten
	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.