

# Menuplan

Tag	Datum	Tagesmenu	Abendessen	
Montag	10.03.2025	Suppe oder Jus Gekochtes Ei an Safransauce Kartoffelstock Gemischte Karotten Salat CHF17.00	Käseauswahl Kräuterquark mit geschwellten Kartoffeln Milchkaffee oder Tee	<b>Fit-HIT</b>
Dienstag	11.03.2025	Suppe oder Jus Brätschnitzel an Portweinsauce Farbige Teigwaren Kohlrabi mit Kräutern Salat CHF17.00	Englischer Brotauflauf mit Beerenkompott (Toastbrot AT) Milchkaffee oder Tee	Weissweinrisotto mit Morcheln, Bärlauch und Parmesanspähnen Salat CHF17.00
Mittwoch	12.03.2025	Suppe oder Jus Ungarisches Rindsgulasch Hausgemachte Spätzli Gedämpfte Bohnen Salat CHF17.00	Thonsalat mit Bohnen, Oliven, Kartoffeln und Tomaten Tessinerbrot Milchkaffee oder Tee	
Donnerstag Frau Jost	13.03.2025	Suppe oder Jus Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art Nudeln Pfirsich mit Rahmhaube Salat CHF20.00	Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce Milchkaffee oder Tee	<b>Wochenempfehlung</b>
Freitag	14.03.2025	Suppe oder Jus Seelachsfilet mit Kräuterkruste Rahmsauce mit Dill Gemischter Reis Blattspinat (Fisch NOP/NWP) Salat CHF17.00	Spaghetti an Tomatensauce Reibkäse Grüner Salat Milchkaffee oder Tee	Speck und Wurst Kartoffeln mit Petersilie Sauerrüben Salat CHF17.00
Samstag	15.03.2025	Suppe oder Jus Aelperrösti mit Speck, Birnen und Käse überbacken Salat CHF17.00	Warmes Schinkengipfeli Randensalat Milchkaffee oder Tee	
Sonntag Herr Abrecht	16.03.2025	Suppe oder Jus Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitrone Pommes frites Erbsli und Rüepli Salat CHF17.00	Sunntig's Z'nacht Milchkaffee oder Tee	

Falls nicht anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.

Ausnahmen werden direkt im Menu deklariert.

Sofern nicht anders vermerkt, wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.

Ausnahmen werden direkt im Menu deklariert.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.