

# Menuplan

Tag	Datum	Tagesmenu	Abendessen	
Montag	17.03.2025	Suppe oder Jus Kaninchenragout Tessiner Art Polenta Gebratene Zucchini Salat CHF17.00	Toast Hawaii Bohnensalat (Toastbrot AT) Milchkaffee oder Tee	<b>Fit-HIT</b>
Dienstag Hr. Ackermann	18.03.2025	Suppe oder Jus Rindszunge an Kapernsauce Kartoffelstock Mischgemüse Salat CHF17.00	Warmer Quarkauflauf mit Kirschenkompott Milchkaffee oder Tee	Gebackene Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce und Salaten garniert CHF 17.00
Mittwoch	19.03.2025	Suppe oder Jus Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Safranreis Gedämpfter Brokkoli Salat CHF17.00	Pouletsalat mit Curry und Früchten Körnerbrot Milchkaffee oder Tee	
Donnerstag	20.03.2025	Suppe oder Jus Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti Rahmspinat Salat CHF17.00	Birchermüesli mit Beeren und Früchten Weggli Milchkaffee oder Tee	<b>Wochenempfehlung</b>
Freitag	21.03.2025	Suppe oder Jus Piccata vom Sellerie auf Tomatensauce Spaghetti Salat CHF17.00	Hausgemachter Käsekuchen Grüner Salat Milchkaffee oder Tee	Vollkornspaghetti mit Oliven, Tomaten, Basilikum und Crevetten CHF 17.00
Samstag Hr. Gilgen	22.03.2025	Suppe oder Jus Berner Platte mit Speck, Rippli und Wurst Salzkartoffeln Sauerkraut und Dörrbohnen Salat CHF17.00	Apfelrösti mit Rosinen Milchkaffee oder Tee	
Sonntag	23.03.2025	Suppe oder Jus Kalbsbraten mit Orangen Spinatnudeln Gemüsebukett Salat CHF20.00	Minestrone mit Speck Bergkäse Tessinerbrot 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.