

Menüplan vom 18.03.-24.03.2019

Montag, 18. März 19

Salatbuffet / Lauchcremesuppe
Cevapcici mit Peperonisauce
Trockenreis
Warme Früchte

Abendessen

Pastete
mit Selleriesalat
Cumberlandsauce

Dienstag, 19. März 19, Josefstag

Salatbuffet / Kräutercremesuppe
Schweinsragout mit Champignons
Bratkartoffeln
Blumenkohl Mimosa

Ravioli
mit Tomatensauce
Reibkäse

Mittwoch, 20. März 19

Salatbuffet / Knoblauchcremesuppe
Kalbsbrustschnitte mit Biersauce
Polenta
Kohlraben mit Kräuter

Milchreis
mit
Zwetschgenkompott
Zimtucker

Fruchtsalat mit Rahm

Diät: Fruchtsalat

Donnerstag, 21. März 19

Salatbuffet / Zucchetticremesuppe
Pouletpfanne mit Gemüse
und Nudeln

Schwartenmagen
garniert
Brot

Freitag, 22. März 19

Salatbuffet / Steinpilzcremesuppe
Käsekuchen
auf Rahmlauch

Warme Cervelat
Senf
Brot

Birnen-Schokoladencreme mit Rahm

Diät: Birnen-Schokoladencreme

Samstag, 23. März 19

Salatbuffet / Kürbiscremesuppe
Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitrone
Pommes Frites
Karotten

Chriesibrägel

Sonntag, 24. März 19

Salatbuffet / Bouillon mit Flädli
Kalbskarreebraten mit Senfsauce
Mohnnudeln
Romanesko

Fleischteller Spezial
Brot

Cremeschnitte

Diät: Cremeschnitte

Änderungen vorbehalten! Wir verwenden fast ausschliesslich Schweizer Fleisch, Geflügel, Fisch! Ausnahmen: Salami, Bresaola, Mortadella (IT) / Wild (DE/NZ) / Kaninchen, Truten (HU) / Zander (EU – Wildfang) Forelle (Uri) / Lachs (NO) / Fischstäbchen (Pazifik - Schleppnetz). Abweichungen werden direkt im Menüplan vermerkt. Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte in der Cafeteria nach.