

# Menüs Mittagessen 11. März 2019 – 17. März 2019



	Tagesmenü	Vegetarisch	Schonkost
Montag 11.03.19	Basler Mehlsuppe Rüebli-Kabissalat Käse- und Zwiebelwähe Schenkeli	Haferkernsuppe Salat Gebackene Aubergine Bouillon-Kartoffeln Knollensellerie Schenkeli	Haferkernsuppe Salat Gemüsewähe Zitronenjoghurt
Dienstag 12.03.19	Passierte Gemüsesuppe Salat Kalbsbrust gefüllt Kartoffelstock Rosenkohl Flan Blanc Manger	Bouillon mit Flädli Randensalat Butterknödel auf Gemüseragout Flan Blanc Manger	Bouillon mit Flädli Salat Kalbsbrust gefüllt Kartoffelstock Broccoli Flan Blanc Manger
Mittwoch 13.03.19	Bärlauchsuppe Salat Kaninchenvoressen an Champignonsrahmsauce Capeletti und Romanesco Schoggicrème	Griesssuppe Gurkensalat Sellerie-Piccata Polenta Lattich Schoggicrème	Griesssuppe Salat Kaninchenvoressen an Rahmsauce Capeletti und Lattich Schoggicrème
Donnerstag 14.03.19	Kohlrabicrèmesuppe Rettichsalat Ungarisches Gulasch Polenta Ananassalat mit Kiwi	Brotsuppe Salat Blumenkohlmedaillon Pommes Parisienne Vichykarotten Ananassalat mit Kiwi	Brotsuppe Salat Rindsvoressen mit Kerbel Polenta Vichykarotten Ananassalat mit Kiwi
Freitag 15.03.19	Kalbscrèmesuppe Salat Rotbarschfilet gebraten Rotweibuttersauce Basmati-Reis Zucchini Passionsfrucht-Mousse	Zucchettisuppe Tomatensalat Penne mit Peperoni an Gorgonzolasauce Passionsfrucht-Mousse	Zucchettisuppe Salat Rotbarschfilet an Hummersauce Basmati-Reis Zucchini Passionsfrucht-Mousse
Samstag 16.03.19	Maissuppe Salat Hackbraten an Salbeisauce Pommes rissolées Blattspinat Biscuitroulade	Tomatensuppe Brüsselersalat mit Orangen Gemüseflan Ebli Erbsen an Rahmsauce Biscuitroulade	Tomatensuppe Salat Hackbraten an Salbei Ebli Blattspinat Biscuitroulade
Sonntag 17.03.19	Karottensuppe Salat Kalbsgeschnetzeltes an Cognac-Apfelsauce Nudeln Broccoli Vanille-Diplomat	Spargelsuppe Selleriesalat Pilzauflauf Kartoffelstock Fenchel geschmort Vanille-Diplomat	Spargelsuppe Salat Kalbsgeschnetzeltes an Apfelsauce Nudeln Broccoli Diplomat Vanille

Das Tagesmenü ist auch als Diabeteskost erhältlich.

Rind-, Kalb-, Schweinefleisch und Geflügel stammen aus tierfreundlicher Schweizerproduktion, Lammfleisch aus Irland, Wild aus Österreich, Kaninchen aus Ungarn, Trutenfleisch aus Brasilien. Die Herkunft und Fangmethode beim Fisch wird wöchentlich bekannt gegeben.

Bei Fragen betreffend Allergene Inhaltsstoffe wenden Sie sich bitte direkt an unsere Service Mitarbeiterinnen.