



Menüplan

Woche 13 25.03.-31.03.2024


Datum	Mittagessen	Vegi-Menü	Abendessen
Montag 25.03.2024	Linsensuppe Elsässer Art Schweinsbratwurst Schaffhauser Art mit Rösti und Knoblauchbohnen, Früchte	Vegiwurst mit Rösti und Knoblauchbohnen	Hörnlisalat Hausfrauenart mit Schinkenwürfeli, und buntem Gemüsesalat, Brötli
Dienstag 26.03.2024	Potage Garbure Rindshackbraten Metzgerart mit Bärlauchspätzli und Zuchettigemüse	Gemüseburger mit Bärlauchspätzli und Zuchettigemüse	Apfelküchlein mit Vanillesauce
Mittwoch 27.03.2024	Andalusische Safranpeperonisuppe Marrokanisches Lammragout mit orientalischen Gewürzen, Kartoffelpüree, Erbsen und Tomate Dessert: Guavenglace mit Hibiskusextrakt und Rahm	Marrokanisches Gemüseragout mit orientalischen Gewürzen Kartoffelpüree Erbsen und Tomate	Ueberbackene Cannelloni mit Riccotafüllung Frühlingsalat
Donnerstag 28.03.2024	Kartoffelsuppe mit Frühlingszwiebelstreifen Adrio an Wurzelgemüsesauce Münstertaler Art mit Pizokel und Blattspinat	Münstertaler Pizokelgemüsegratin mit Salat	Dünn geschnittenes Roastbeef, Sauce Tartare Sellerieapfelsalat mit Walnüssen
Karfreitag 29.03.2024	Klettgauer Rislingsuppe mit Croutons Lachsforellenfilet an Dillschaumsauce Trockenreis, Kefen und Kohlraben Dessert: Caramelamarettimousse mit Rahm	Pochiertes Ei an Dillschaumsauce Trockenreis, Kefen und Kohlraben	Griechischer Joghurt mit Blütenhonig und Rhabarbercoulis
Samstag 30.03.2024	Tomatensuppe mit frischem Oregano Paniertes Pouletschnitzel mit Käsefüllung Teigwaren Tricolore und Salat	Gefülltes Sojaweizenmedaillon Teigwaren Tricolore und Salat	Käseküchlein mit buntem Salat an Bärlauchdressing
Oster- sonntag 31.03.2024	Spargelcremesuppe mit frischem Kerbel Schwedischer Osterbraten mit Thymianjus Duchessekartoffeln, Broccoli und Karotten Dessert: Vanillbebourbonköpfler mit Erdbeersauce mit Rahm und weissem Schokoladenschmetterling	Bunter Gemüseteller mit Duchessekartoffeln und Panierten Champignon	Hefeosterhäsli mit Butter und Holunderkonfitüre

