

Menüplan

Woche 12 20.03.-26.03.2023



Datum	Mittagessen	Vegi-Menü	Abendessen
Montag 20.03.2023	Blumenkohlcremesuppe Dubarry Irisches Lammgemüseragout mit Salbei Pilawreis und Rosenkohl, Früchteschale	Wurzelgemüseragout mit Salbei Pilawreis und Rosenkohl	Wurstkäsesalat Zigeuner Art mit Tessinerbrot
Dienstag 21.03.2023	Currykokosnusssuppe Geschmorte Trutenroulade Sauce Robert Teigwaren, Broccoli mit Mandeln	Wachsweiches Ei an Senfsauce Teigwaren und Broccoligemüse	Blätterteig- aprikosenjalousie mit Vanillesauce
Mittwoch 22.03.2023 Senioren- mittag	Ochschwanzsuppe Metzger Art Fleischspiessli Metzgerart Noisettekartoffeln, Erbsen und Pfälzerkarotten Dessert: Williamsbirnensorbet mit Rahm und Zartbitterschokoladentäfelchen	Gemüsespiessli Gärtnerart Haselnusskartoffeln Erbsen und Pfälzerkarotten	Aelplermaccaroni mit gerösteten Zwiebeln, Speck Petersilie, Rahm und Reibkäse Apfelmus
Donnerstag 23.03.2023 Kinestätik	Spanische Reissafransuppe mit Peperoniwürfeli Rindsgeschnetzeltes mit Steinpilzwürfeli Polentaschnitte und Ratatouille	Waldpilze an Mayoransauce Polentaschnitte und Ratatouille	Bäckerweggli mit Butter und Heidelbeerkonfitüre
Freitag 24.03.2023 Kinestätik	Gelberbsensuppe Marktfrauenart Fischschnitte Matrosenart mit Dampfkartoffeln und Blattspinat, Früchte	Gefüllte Ramatomate Mediterane Art mit Dampfkartoffeln und Blattspinat	Risotto Frühlingsart mit Spargelspitzen Cippolote und Gemüsewürfeli Ciccoréorangensalat
Samstag 25.03.2023	Geröstete Haferzwiebelsuppe Panierte Cervelatranche Edelweissteigwaren und Salat	Panierte Champignon mit Zitrone und Kerbeldip Teigwaren und Bohnen	Birchermüesli mit frischen Früchten und Haferflocken
Sonntag 26.03.2023	Geflügelcremesuppe Mailänder Art Möstbröcklibraten Appenzeller Art Duchessekartoffeln, Karotten und Kohlraben Dessert: Gebrannte Creme mit Rahm	Gebratenes Käsespiessli Duchessekartoffeln Karotten und Kohlraben	Ungarische Gulaschsuppe mit Hirtenbrötli

