



# Menuplan vom 17.03. – 23.03.2025

## Mittagessen

Name: \_\_\_\_\_

	Menu 1	Menu 2
Montag, 17.03.	Kohlrabicremesuppe	
	Gebackener Pouletschenkel Estragonjus Krawättli Gedünsteter Mangold	Gebackenes Dorschfilet mit Pistazien-Kräuterkruste Tomaten-Ebly
	Fruchtsalat mit Heidelbeeren	
Dienstag, 18.03.	Fenchelcremesuppe	
	Geschmorter Kalbfleischvogel Bratenjus Bratkartoffeln Gratinierter Krautstiel	Spaghetti Bärlauchrahmsauce Geriebener Parmesan Speckchips
	Englishcake	
Mittwoch, 19.03.	Rote Linsensuppe	
	Sautiertes Schweinssteak Salbeijus Safranrisotto Blumenkohl mit Ei	Currywurst (Kalbsbratwurst) Pommes frites
	Apfel-Hefeschnecken	
Donnerstag, 20.03.	Rindsbouillon mit Eierstich	
	Rindsgulasch Kartoffelstock Gedünsteter Lauch	Vegetarische Frühlingsrollen Süsse-Chilisauce Gebratener Reis mit Ei und Gemüse
	Schokoladencreme mit Rahm	
Freitag, 21.03.	Karottensuppe mit Orangen	
	Pochiertes Heilbuttfilet Zitronenrahmsauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Lammvoressen mit Cashewkernen und Oliven Gemüse-Pilawreis
	Dattelkuchen	
Samstag, 22.03.	Geröstete Hafersuppe	
	Gebratenes Trutenschnitzel Estragonsauce Polenta Ratatouille	Lasagne Bolognese mit Rindshackfleisch
	Vanilleflan	
Sonntag, 23.03.	Bouillon mit Gemüsewürfel	
	Schweinshalsbraten Gebundener Jus Spiralen Glasierte Erbsli	Poulet-Cordon bleu Ketchup, Zitronenschnitz Williamskartoffeln Zweifarbige Rüepli
	Cheesecake mit Schokoladensauce	

### Täglich

Buntes Salatbuffet  
Feine Tagessuppe



### Menu 3

#### Wochenhit

Pouletgeschnetzeltes  
Pilzrahmsauce  
Röstisticks  
Broccoli



### Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





# Menuplan vom 17.03. – 23.03.2025

## Abendessen

Name: \_\_\_\_\_

Menu 1	
Montag, 17.03.	Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung Blattsalat
Dienstag, 18.03.	Süsse Crêpes mit Konfiture nach Wahl
Mittwoch, 19.03.	Salat Nicoise (Thonsalat mit Kartoffeln, Bohnen, Tomaten und Oliven) garniert mit Ei Brot
Donnerstag, 20.03.	Götterspeise mit Rhabarber Zimtucker
Freitag, 21.03.	Glarner Zigerhörnli Birnenkompott
Samstag, 22.03.	Aprikosenwähe mit oder ohne Schlagrahm
Sonntag, 23.03.	Fleischteller mit Aufschnitt, Rohschinken, Fleischkäse, Salami und Ei garniert Zopf

**Täglich**  
Feine Suppe

**Menu 2**  
Café complet vom Buffet



### Fleisch- und Fischdeklaration sowie Informationen zu Allergenen

#### Backwaren / Feinbackwaren

- Butters toast: Österreich
- Restliche Backwaren: CH

#### Fleisch

Das in unserem Haus servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

- Rindfleisch: CH
- Kalbfleisch: CH
- Lammfleisch: CH, Neuseeland\*, Australien\*
- Schweinefleisch: CH
- Geflügel: CH
- Kaninchen: CH, Ungarn
- Ente: CH, Frankreich, Ungarn
- Wild: CH, Europa

#### Fisch

- Montag:** Dorsch (Norwegen)  
**Mittwoch:** Thon (Malediven)  
**Freitag:** Heilbutt (Niederlande)

#### Allergene

##### Glutenfreie Lebensmittel

Für Informationen über weitere Allergene dürfen Sie sich gerne an unser Küchenteam wenden.

\* Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.