

Ein gutes Gefühl von Geborgenheit!

Menüplan

Montag, 4. März 2024 bis Sonntag, 10. März 2024

Datum	Tagesmenü	Vegi-Menü	Abendmenü
Montag 04.03.2024	Bouillon mit Bärlauchflädli Salat oder Apfelmus *** Rinds-Saftplätzli mit Biersauce Krawättli-Teigwaren Blattspinat, Blumenkohl mit Ei	Vegi- Mah Meh	Fonduebrot Tomaten- Mozzarella Salat
Dienstag 05.03.2024	Spargelcremesuppe Salat oder Apfelmus *** Brätkügeli Zürcher Art im Blätterteigpastetli Fenchel-Rüebli Gemüse	Soja-Geschnetzeltes im Pastetli Tagesgemüse	Milchreis mit Zimt-Zucker Chriesizunne
Mittwoch 06.03.2024	Gemüsecrèmesuppe mit Ingwer Salat oder Apfelmus *** Siedfleisch (Rind) Salzkartoffeln Bohnen und Sauerkraut *** Nussgipfel	„Spaghetti al Gorgonzola“ Parmesan	Röstipizza Gemischter Salat
Donnerstag 07.03.2024	Bouillon mit Ribeli Salat oder Apfelmus *** Rindsgeschnetzeltes an milder Pfeffersauce Bärlauchrösti Zucchetti und Kohlräbli	Bunter Gemüseteller mit Spiegelei	Währschafte Gemüse- Cremesuppe mit Speckzopf
Freitag 08.03.2024	Steinpilzcrèmesuppe Salat oder Apfelmus *** Sautiertes Doradenfilet (Zucht GR) auf Italienischem Risotto mit Mascarpone Broccoli und Tomate *** Dessert	Röstirollen mit Frischkäsefüllung Tagesgemüse	Rhabarberflade
Samstag 09.03.2024	Minestrone Salat oder Apfelmus *** Siedwurst Appenzeller Chäshörnli mit Zwiebelschweitze und Apfelmus	Palatschini mit Gemüsefüllung	Bauernschinken mit Ei und Spargelsalat
Sonntag 10.03.2024	Süssmaissuppe mit Curry Salat oder Apfelmus *** Hausgemachter Kalbshackbraten Cognacrahmsauce Croquetten Romanesco und Rüebli *** Schokoladencake	Mediterraner Gemüse- Risotto	Käseteller mit regionalem Hartkäse und Blauschimmelkäse aus Lichtensteig Hausgemachtes Birnbrot und Butter
	Mittagshit (Mo – So): Rippli, Sauerkraut, Salzkartoffeln		Abendhit (Mo – Fr): Crevetten-Cocktail