

9. März bis 15. März 2026

Menüplan	Mittag	Abend
Montag, 9.3.	Sellerie-Apfelsuppe Fleischkügel an Weissweinsauce Pastetli Ärbsli und Rüebli	Gemüsesuppe mit Wienerli
Dienstag, 10.3.	Bouillon mit Calvados Rindssaftplätzli Griessmond Broccoli mit Mandeln	Apfelchüechli mit Vanillesauce
Mittwoch, 11.3. Spitzbube	Bouillon mit Brotcroutons Gebratener Fisch Kräuterkartoffeln Blattspinat	Toast William Gemischter Salat
Donnerstag, 12.3.	Curry Kokossuppe Bratwurst mit Zwiebelsauce Rösti Kefen	Hörnlisalat mit Brot
Freitag, 13.3. Berliner	Blumenkohlcremesuppe Saltimbocca mit Jus Zitronenrisotto Zucchetti	Fotzelschnitte mit Kompott
Samstag, 14.3.	Geburtstagesessen	Pilzrisotto
Sonntag, 15.3 Kirschtorte	Brotsuppe Poulet Rahmschnitzel mit Pilzen Nudeln Früchtespiessli	Kalter Teller: Schinken, Käse, Butter Konfitüre und Brot Fruchtjoghurt
Wochenhit	Siedfleischsalat garniert und Brot	

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne. Wenn nichts vermerkt ist, handelt es sich ausschliesslich um Schweizerfleisch. Ausnahmen werden deklariert.