

Menüplan vom 31.3. – 6.4.2025

Mittagsmenüs und Wochenhit

Montag	Fenchelcremesuppe Gebratener Pouletschenkel Pommes frites Blumenkohl Lebkuchenschnitte
Dienstag	Lauchcremesuppe Rindsgeschnetzeltes Bärlauchspätzli Kohlrabi Merinque mit Rahm
Mittwoch	Bouillon mit Fideli Paniertes Brätschnitzel Pilav Reis Ratatouille Süssmostcreme
Donnerstag	Maiscremesuppe Walliser Rösti Rahmwirsing Frischer Fruchtsalat
Freitag	Kräutercremesuppe Gebratenes Buntbarschfilet Himalayareis Rahmspinat Glace
Samstag	Geröstete Hafersuppe Gebratene Cervelaträdli mit Paprikasauce Kartoffelstock Erbsli und Rüepli Panna Cotta
Sonntag	Proseccoschaumsuppe Gebratene Lammfilets mit Rosmarinsauce Kartoffelgratin Tomate Provenzalische Art Schokoladenmousse
Wochenhit	Blätterteigpastetli mit Brätchögeli Tagesgemüse

Fleisch: Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch aus der Region und/oder in Bioqualität

Fisch: Nach WWF-Richtlinien, in Bioqualität oder direkt ab Zuchtbetrieb (Forellen, etc.)

Eier: Bioqualität

Gemüse: Bioqualität oder aus der Region

Früchte: Bioqualität, Fairtrade oder aus der Region

Milchprodukte: Bioqualität