

## Menüplan

Datum	Mittagsmenü	Vegimenü
<b>Montag</b> <b>20.03.2023</b>	Bouillon mit Brot und Käse, Tagessalat *** Bio- Siedfleisch, Meerrettichsauce, Salzkartoffeln, Geschmorter Weisskabis *** Fruchtsalat	Gemüsebouillon mit Brot und Käse , Tagessalat *** Gefüllte Peperoni, Cous Cous *** Fruchtsalat
<b>Dienstag</b> <b>21.03.2023</b>	Honig-Rosmarinsuppe, Tagessalat *** Truthahnpiccata, Spaghetti, Tomatensauce *** Rhabarberparfait	Honig-Rosmarinsuppe, Tagessalat *** Zucchettipiccata, Spaghetti, Tomatensauce *** Rhabarberparfait
<b>Mittwoch</b> <b>22.03.2023</b>	Gurkencremesuppe, Tagessalat *** Pouletgeschnetzeltes an einer Currysauce mit Früchten, Basmatireis *** Kokoscreme	Gurkencremesuppe, Tagessalat *** Linseneintopf mit Gemüse an einer süss-sauer Sauce, Basmatireis *** Kokoscreme
<b>Donnerstag</b> <b>23.03.2023</b>	Schnittlauchcremesuppe, Tagessalat *** Spargelragout mit neuen Kartoffeln an einer Frischkäsesauce, überbacken *** Marinierte Erdbeeren mit Rahm	Tagessalat *** Gebratene Quornschnitzel, Rahmsauce, Neue gebratene Kartoffeln, Grüne Spargeln
<b>Freitag</b> <b>24.03.2023</b>	Selleriesuppe, Tagessalat *** Pochiertes Forellenfilet (Schweiz) , Weissweinsauce, Reisgnocchi al Pesto, Zweifarbige Karotten *** Marmorcake	Selleriesuppe, Tagessalat *** Panierte Auberginenschnitzel, Limonenbutter, Nudeln *** Marmorcake
<b>Samstag</b> <b>25.03.2023</b>	Spargelcremesuppe, Tagessalat *** Schweinsrahmschnitzel, Champignonssauce, Kartoffelkroketten, Ofentomate *** Gebrannte Creme	Spargelcremesuppe, Tagessalat *** Panierte Maiskugeln , Quarkdip, Ofentomate *** Gebrannte Creme
<b>Sonntag</b> <b>26.03.2023</b>	Minestrone , Frischkäsemousse auf Blattsalat *** Schweinsfilet am Stück gebraten, Calvadossauce, Papardelle, Broccoli *** Schwarzwäldertorte	Minestrone , Frischkäsemousse auf Blattsalat *** Vegetarische Reispfanne mit Gemüse und Tofu *** Schwarzwäldertorte
<b>Wochenhit</b>	Suppe, Tagessalat *** Käsehörnli serviert mit Apfelmus *** Tagesdessert	

Das Fleisch stammt aus Schweizer Produktion