

## Menüplan vom 25. März bis 31. März 2019



		Menü 1	Menü 2	Dessert	Abendessen
<b>Montag</b> 25. 3.	Gemüsesuppe	Trutenpiccata Spaghetti Broccoli	Gemüsegratin	Herzberliner	Armagnac Pastete garniert
<b>Dienstag</b> 26. 3.	Kräutersuppe	Bärlauchbratwurst Bratkartoffeln Grilltomate	Tortellini mit Ricotta- Spinatfüllung	Mokkacreme	Fotzelschnitte mit Apfelmus
<b>Mittwoch</b> 27. 3.	Bouillon mit Gemüse	Rindszunge an Kapernsauce Kartoffelstock Bohnen	Brätkügeli an Paprikasauce Kartoffelstock Bohnen	Muffin	Makkaronen Napoli
<b>Donnerstag</b> 28. 3.	Kartoffelsuppe	Schweinsgeschnetzeltes Risotto mit Salbei Gebratene Aubergine	Gebratene Aubergine Tomatensauce Risotto mit Salbei	Glaze: Grüne Fee aus dem Val de travers	Berner Rösti Feldsalat
<b>Freitag</b> 29. 3.	Tomatensuppe	Fischknusperli Limonen Mayonnaise Schnittlauchkartoffeln Rahmspinat	Spiegelei Schnittlauchkartoffeln Rahmspinat	Fruchtpüree	Kalter gemischter Teller Feuerstein-Brot
<b>Samstag</b> 30. 3.	Brotsuppe	Pouletbrüstchen mit Champignons Polenta Karotten	Champignonspastetli Erbsen und Karotten	Auswahl von frischen Früchten	Apfelstrudel mit Vanillesauce
<b>Sonntag</b> 31. 3.	Kraftbrühe mit Sherry	Kalbsvoressen Nudeln Marktgemüse	Gebratener Tofu mit Kräutersauce Nudeln Marktgemüse	Panna Cotta mit Erdbeeren	Gefüllte Röstitaschen mit Blattsalat

**Wochenhit: Toast Hawaii**

Der Wochenhit muss bis 10.00 Uhr vorbestellt werden