senevita
Aespliz

Menüplan vom 25. - 31. März 2024

		Menü 1	Menü 2	Dessert	Abendessen
Montag 25.3.	Gemüsesuppe	Rinds Hackbraten Kartoffelstock Rosenkohl	Pilzragout Kartoffelstock Rosenkohl	Ananas-Kiwisalat	Fotzelschnitte mit Zimtzucker Apfelmus
Dienstag 26.3.	Kräutersuppe	Kalbshaxe Cremolata Polenta Lattichwickel	Bärlauch-Ravioli mit Frischkäsesauce	Caramel-Mousse	Geschwellte mit Käse und Sauerrahmsauce
Mittwoch 27.3.	Bouillon mit Fideli	Geräucherter Schweinshals Petersilienkartoffeln Sauerrüben	Linsen-Eintopf mit Kartoffeln	Nusszopf	Penne Cinque Pi (mit Tomatenrahmsauce) Brüsselersalat
Donnerstag 28.3.	Kartoffelsuppe mit Majoran	Pouletgeschnetzeltes mit Paprikasauce Nudeln Tomate mit Kräuterkruste	Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse und Ei	Beerenquarkcreme	Cervelatsalat mit Gürkli Hausgemachtes Brot
Freitag 29.3.	Kressecremesuppe	Schweizer Forellenfilet mit Mandelbutter Bärlauch-Risotto Glasierte Rüebli	Cremiges Bärlauch-Risotto mit Mascarpone Glasierte Rüebli	Mandelköpfli mit Rhabarbercoulis	Belegte Brötli mit Spargel, Schinken und Lachs
Samstag 30.3.	Spargelcremesuppe	Hörnli und Gehacktes Apfelmus	Pizza Margerita	Auswahl von frischen Früchten	Bündner Gerstensuppe Hobelkäse und Nussbrot
Sonntag 31.3.	Kraftbrühe mit Sherry und Bärlauchcroutons	Lammnierstück mit Kräuterkruste Pommes Williams Krautstielgratin	Tofu Piccatta Pommes Williams Krautstielgratin	Osterfladen	Garniertes Osterteller mit Pastete und Eier

Wochenhit: Elsässer Flammkuchen

Der Wochenhit muss bis 10.00 Uhr vorbestellt werden