



Menuplan 25. – 31.03. 2024

Datum	Tagessuppe / Salat	Mittagessen
Montag 25. 03.2024	Pilzcrèmesuppe — Randensalat	Omelette mit Gemüsefüllung an Bratkartoffeln und Kräutersauce — Vanilleflan
Dienstag 26.03.2024	Minestrone — Curry-Maissalat	Rindsragout in Balsamicojus mit Ratatouille Gemüse und Griess-Halbmonde — Zitronencake
Mittwoch 27.03.2024	Pestoschaumsuppe — Blattsalat	Lammvoressen an Safransauce mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse — Joghurtcrème
Donnerstag 28.03.2024	Kokos-Limettensuppe — Gemischter Rohkostsalat	Poulet Oberschenkel Ragout an Süss Sauer Sauce mit Pilawreis — Mini Crèmeschnitte
Karfreitag 29.03.2024 	Karotten- Ingwersuppe — Kopfsalat	Lachsfilet (Norwegen, Aquakultur) mit Sauce Hollandaise, Spargelgemüse und neue Bratkartoffeln oder Spaghetti «Bolognese» — Erdbeerencreme
Samstag 30.03.2024	Bärlauchsuppe — Selleriesalat	«Älpler Magronen» Teigwaren in Käse-Schinkensauce mit Kartoffelwürfeln, Apfelmus und Röstzwiebeln — Schoggiköpfli
Ostersonntag 31.03.2024 	Spargelcrèmesuppe — Blattsalat mit Portulak	Kalbsschulterbraten an Morchelrahmsauce mit Pommes Duchesses und Frühlingsgemüse — Osterchüechli

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Küchenverantwortlichen. Die oben aufgeführten Artikel sind Schweizer Produkte, Abweichungen werden deklariert.