

**Woche 10****Menü Mittag****Vegi**

<b>Montag</b> <b>02. März</b>	Bouillon mit Randen-Eierstich / Salat  Pouletgeschnetzeltes mit Frühlingszwiebeln Gersotto und glasierte Rüebl  Schokoladen-Kokosschnitte	Bouillon mit Randen-Eierstich / Salat  Kürbis-Gemüseflan Knoblauchsauce Gersotto und glasierte Rüebl  Schokoladen-Kokosschnitte
<b>Dienstag</b> <b>03. März</b>	Gemüsecremesuppe / Chicoréesalat mit Orangen  Schweinhals geräuchert mit Senf Salzkartoffeln und Dörrbohnen  Baileys-Creme	Gemüsecremesuppe / Chicoréesalat mit Orangen  Wurzelgemüse aus dem Sud Salzkartoffeln und Dörrbohnen  Baileys-Creme
<b>Mittwoch</b> <b>04. März</b>	Flämische Suppe / Salat  Brätchügelipastetli mit Milken und Champignons, Erbsen und Rüebl  Mandelflan mit Fruchtsauce	Flämische Suppe / Salat  Pastetli mit Pilz-Kräuterfüllung Erbsen und Rüebl  Mandelflan mit Fruchtsauce
<b>Donnerstag</b> <b>05. März</b>	Bouillon mit Buchstaben / gemischter Salat  Geschmorter Fleischvogel Thymian-Polenta und Romanesco  Cake	Bouillon mit Buchstaben / gemischter Salat  Kräuter-Polenta-Schnitten mit Gemüse und Käse überbacken  Cake
<b>Freitag</b> <b>06. März</b>	Weissweincremesuppe / Salat  Schlemmerfilet Bordelaise* Zitronen-Mayonnaise Salzkartoffeln und Blattspinat  Bananencreme mit Schokoladenspäne	Weissweincremesuppe / Salat  Panierte Gemüsesticks Zitronen-Mayonnaise Salzkartoffeln und Blattspinat  Bananencreme mit Schokoladenspäne
<b>Samstag</b> <b>07. März</b>	geröstete Griesssuppe mit Gemüse / Russischer und grüner Salat  Glarner Schabziger Hörnli Röstzwiebeln und Grana Padano  Kiwisalat mit Datteln	geröstete Griesssuppe mit Gemüse / Russischer- und grüner Salat  Hörnli mit Tomaten-Basilikumsauce Grana Padano  Kiwisalat mit Datteln
<b>Sonntag</b> <b>08. März</b>	Sellerie-Apfelcremesuppe / Nüsslisalat  Rindsvoressen mit Morcheln Kartoffelgratin und Lattich  Praliné-Mousse	Sellerie-Apfelcremesuppe /Nüsslisalat  Quornwürfeli mit Morcheln Kartoffelgratin und Lattich  Praliné-Mousse

**Pasta-Hit****Wochen-Hit (Mo-Fr)**

Spaghetti Napoli mit Gemüsewürfel Grana Padano	Kalbszunge an Kapernsauce Salzkartoffeln und Tagesgemüse
---	---

Wir verwenden vorwiegend regionale und saisonale Produkte und wenn nicht anders deklariert\*, Schweizer Fleisch. Fisch Nordostpazifik  
Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Küchenfachpersonal.