

# Menüplan

30.03.- 05.04.2020

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Wochenhit
<b>Täglich Salat</b>			
<b>Montag</b> 30.03.2020	Tomatensuppe Schweinschultersteak Kräuterbutter Rösti Gratinierter Blumenkohl Apfel-Pie	Tomatensuppe Haferburger Kräuterbutter Rösti Gratinierter Blumenkohl Apfel-Pie	Glarner Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce, Knödel und Tagesgemüse
<b>Dienstag</b> 31.03.2020	Bärlauchcrèmesuppe Fleischvogel Bratensauce Kräuter Risotto Peperonata Gebrannte Crème	Bärlauchcrèmesuppe Quornschnitzel Bratensauce Kräuter Risotto Peperonata Gebrannte Crème	
<b>Mittwoch</b> 01.04.2020	Gemüsecrèmesuppe Pouletgeschneitztes an grüner Curry Sauce Müscheli Krautstiele Beerenmousse	Gemüsecrèmesuppe Bärlauchrisotto mit marinierten Cerrytomaten Beerenmousse	
<b>Donnerstag</b> 02.04.2020	Gelberbsensuppe Kalbshamburger mit BBQ-Sauce Bratkartoffeln Spargelgemüse Brownies	Gelberbsensuppe Bärlauchrisotto mit marinierten Cerrytomaten Brownies	
<b>Freitag</b> 03.04.2020	Bouillon mit Diablotins Fischstäbli (CA) Remouladensauce Buttereis Griess Viktoria Kräutersuppe	Bouillon mit Diablotins Griessschnitte mit Frühzwiebeln, Peperoncino und Feta Griess Viktoria Kräutersuppe	
<b>Samstag</b> 04.04.2020	Lasagne al forno Mangokompott	Griessschnitte mit Frühzwiebeln, Peperoncino und Feta Mangokompott	
<b>Sonntag</b> 05.04.2020	Weissweinsuppe Walliser Braten an Madeirasauce Kartoffelgratin Frühlingsgemüse Rhabarber-Tiramisu	Weissweinsuppe Panierte Tofuwürfel Joghurdip und Andalusischer Salat Rhabarber-Tiramisu	

Wenn nicht anders deklariert, verarbeiten wir nur Fleisch aus Schweizer-Produktion.