

Menüplan Woche vom 16. März 2020 bis 22. März 2020

Cafeteria

	Mittagessen	Dessert
Montag, 16. 03. 20	Gemüsecremesuppe / Salatbuffet Sautiertes Pouletsteak an Thymianjus Rollgerstenrisotto mit Frischkäse Erbsli	Mandelgipfeli
Dienstag, 17. 03. 20	Flädli-suppe / Früchtekuchen Paniertes Schweinsschnitzel Bratkartoffeln Broccoli mit Mandeln	Rumcreme
Mittwoch, 18. 03. 20	Basler Mehlsuppe / Salatbuffet Wiener Kalbsrahmgulasch Spätzli Glasierete Rüebli	Schoggiflan mit Bananen
Donnerstag, 19. 03. 20	Kräutercremesuppe / Gemüse-kuchen Zungenwurst Salzkartoffeln Dörrbohnen	Melonensalat mit Portwein
Freitag, 20. 03. 20	Basilikumcremesuppe / Salatbuffet Gemüsetätschli auf Tomatenrahmsauce Herzoginnenkartoffeln Kohlräblistäbli	Erbeer-Crispymousse
Samstag, 21. 03. 20	Gemüsesuppe nach Hausfrauen Art Gebackener Fleischkäse an Pilzsauce Teigwaren Gefüllte Tomaten Provençale	Süssmostcreme
Sonntag, 22. 03. 20	Ingwercremesuppe Rindsschulterbraten an Sherrysauce Kartoffelstock Überbackene Krautstiele	Cremeschnitte
Wochenhit	Sautiertes Crevettenspiessli an Knoblauchmarinade, Weisswein Risotto, Blattspinat	

Bei uns essen Sie Fleisch aus einheimischer Tierhaltung!
Trutenfleisch kommt vom Gutsbetrieb Oeschberg Fam. Aregger

P. Jörg