

Menüplan Woche vom 23. März 2020 bis 29. März 2020

Cafeteria

	Mittagessen	Dessert
Montag, 23. 03. 20	Gemüsecremesuppe / Salatbuffet Ämmitaler Brätschnitzel Teigwaren Mischgemüse	Brownies
Dienstag, 24. 03. 20	Kerbelcremesuppe / Früchtekuchen Schweinsgeschnetztes mit Croûtons Röstikrokettli Sautierte Zucchetti mit Oliven	Tiramisu mit Orangen
Mittwoch, 25. 03. 20	5-Korncremesuppe / Salatbuffet Pouletpiccata an Tomatensauce Spaghetti Romanesco	Fruchtsalat mit Rahm
Donnerstag, 26. 03. 20	Geröstete Griesssuppe mit Gemüse / Gemüsekuchen Rindssaftplätzli an Biersauce Kartoffelgnocchi Bohnen	Pflaumen-Baumnuss-Würfel
Freitag, 27. 03. 20	Kalbfleischcremesuppe / Salatbuffet Alaska Schlemmerfilet Bordelaise Petersilienkartoffeln Blattmangold	Cappuccinocreme
Samstag, 28. 03. 20	Gemüsesuppe nach Hausfrauen Art Geräucherter Schweinshalsbraten an Jus Weissweinisotto Glasierte Selleriestäbli	Zitronenmousse
Sonntag, 29. 03. 20	Kürbis-Kokos Cremesuppe Emmentaler Lammvoressen Kartoffelstock Erbsli und Rüebli	Waldbeer-Joghurt-Schnittli
Wochenhit	Paniertes Schweinsschnitzel, Zitronenschnitz, Pommes-frites, Kl. Gemischter Salat	

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

P. Jörg