

Mittagessen




Woche 11

	Menu I Classic	Menu II Vegi	Menu III Balance	Nachspeise
Montag 11. März 2019	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Rindsschmorbraten Kartoffelstock Kohlraben mit Kräutern	Tagessuppe *** Tagessalat *** Rahmspinat mit Spiegelei und Petersilienkartoffeln	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Magerer Rindsschmorbraten 5 Korn Teigwaren Stangesellerie	Tagesdessert Vanillecrème mit Rum und Rahm Balance Schoggiköpfl
Dienstag 12. März 2019	Spargelcremesuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Paniertes Schweinsschnitzel Pommes-Frites  Erbsli und Rüeblistängeli	Spargelcremesuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Tabouleh Salat mit Falafel (Kichererbsenkugeln) Joghurtsauce	Spargelcremesuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Poschiertes Lachsfilet mit Dill-Pastissauce Vollreis Erbsli und Rüebli	Tagesdessert Rhabarberkuchen im Glas mit Rahm Balance Quarkcrème mit Mango
Mittwoch 13. März 2019	Kartoffelcremesuppe Rindsbouillon *** Tagessalat *** Pouletgeschnetzeltes Casimir mit Currysauce Trockenreis garniert mit Früchten	Kartoffelcremesuppe *** Tagessalat *** Rösti Pizza mit Tomaten Oliven, Basilikum, Rucola und Mozzarella	Kartoffelcremesuppe Rindsbouillon *** Tagessalat *** Pouletgeschnetzeltes leichte Currysauce Reis Kefen	Tagesdessert Dessert Überraschung Balance Rüeblikuchen
Donnerstag 14. März 2019	Gemüsepüreesuppe Consommé *** Tagessalat *** Lammcurry mit Linsen Jasminreis Wok Gemüse	Gemüsepüreesuppe *** Tagessalat *** Pilz-Pastetli mit Champignons, Morcheln und Austernpilzen	Gemüsepüreesuppe Consommé *** Tagessalat *** Sautiertes Hacksteak  Rosmarinjus Salzkartoffeln Kräuter Tomaten	Tagesdessert Berliner mit Himbeerkonfi gefüllt Balance Joghurt mit Beeren
Freitag 15. März 2019	Tomatencrèmesuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Sautiertes Zanderfilet Knoblauch-Thymianbutter Linsen Broccoli mit Mandeln	Tomatencrèmesuppe *** Tagessalat *** Linsen- Gemüsecurry Basmatireis und Koriander	Tomatencrèmesuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Sautiertes Trutenschnitzel Kräuter-Jus Basmatireis Zucchetti	Tagesdessert Meringues mit Rahm Balance Caramel-Köpfl
Samstag 16. März 2019	Gemüsecremesuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Kaninchenvoressen mit Oliven und Salbei Polenta Überbackener Fenchel	Gemüsecremesuppe *** Tagessalat *** Amerikanische Kartoffelpfanne mit Mais, Bohnen Sauerrahmkräutersauce	Gemüsecremesuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Kaninchenvoressen Salzkartoffeln Artischockenherzen	Tagesdessert Apfelkuchen mit Rahm Balance Beerenschnitte
Sonntag 17. März 2019	Consommé mit Teigwaren *** Tagessalat *** Kalbsbraten Morchelrahmsauce Papardelle Marktgemüse	Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Papardelle mit Morchelrahmsauce geriebener Parmesan Marktgemüse	Consommé mit Kräutern *** Tagessalat *** Sautiertes Wolfsbarschfilet Buttersauce mit Kapern und Tomaten 3 farbiger Reis Marktgemüse	Tagesdessert Fricktaler Glace mit Rahm vom Söhrenhof Bözen Balance Frischer Fruchtsalat

"Balance" ist ein kalorienreduziertes Diätmenü, welches auch bei Diabetes geeignet ist.

Fleischherkunft: Kalb-, Rindfleisch-, Truthahn-Schweiz, Schweine, Lamm, Kaninchen und Pouletfleisch: aus der Region
Wir setzen auf nachhaltige Fischerei (MSC/asc)

Abendessen Woche 11

	Menu I Classic	Menu II Vegi	Menu III Balance	Nachspeise
Montag 11. März 2019	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Gefüllte Fleischtomaten mit Ringshackfleisch, Reis und Pinienkernen knackiger Saisonsalat	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Eier-Brötli mit Garnitur und Saisonsalat	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Pilzschnitte Vollkorntoast Saisonsalat	Käseauswahl oder Früchtekorb
Dienstag 12. März 2019	Spargelcremesuppe Gemüsebouillon *** Fleischsalat mit  Senf, Salzgurken und Garnitur	Spargelcremesuppe Gemüsebouillon *** Dampfnudeln (Hefegebäck) mit Vanillesauce	Spargelcremesuppe Gemüsebouillon *** Spanische Omelette mit Kartoffeln und Gemüse Saisonsalat	Käseauswahl oder Früchtekorb
Mittwoch 13. März 2019	Kartoffelcremesuppe Rindsbouillon *** Zigeuner Kartoffeln  mit Speckstreifen, Kümmel und Greyerzer Käse überbacken Saisonsalat	Kartoffelcremesuppe *** Milchreis mit Zimtucker und Apfelmus	Kartoffelcremesuppe Rindsbouillon *** Thonsalat mit grünen Bohnen und Garnitur	Käseauswahl oder Früchtekorb
Donnerstag 14. März 2019	Gemüsepüreesuppe Consommé *** Hausgemachte Rhabarber- Wähe mit Rahm	Gemüsepüreesuppe *** Sbrinzröllchen-Teller mit Dörrfrüchten Garniert	Gemüsepüreesuppe Consommé *** Fajitas mit Truthahnschinken und Gemüse	Käseauswahl oder Früchtekorb
Freitag 15. März 2019	Tomatencremesuppe Geflügelbouillon *** Wienerli mit  Kartoffelsalat Sensauce Bürli	Tomatencremesuppe *** Geschwellte mit Quark und Hüttenkäse	Tomatencremesuppe Geflügelbouillon *** Leichtes Birchermüesli garniert	Käseauswahl oder Früchtekorb
Samstag 16. März 2019	Gemüsecremesuppe Geflügelbouillon *** Penne alla Baresse mit Broccoli, Knoblauch, Cherry Tomaten und Olivenöl	Gemüsecremesuppe *** Frühlingsalat mit Boursin Dörrtomaten und Brioche	Gemüsecremesuppe Geflügelbouillon *** Vollkornpenne alla Baresse mit Broccoli, Knoblauch, Cherry Tomaten und Olivenöl	Käseauswahl oder Früchtekorb
Sonntag 17. März 2019	Consommé mit Teigwaren *** Hörnli und Ghackets Bratensauce Sbrinz und Apfelmus	Gemüsebouillon *** Käse-Teller 5 verschiedene Schweizer Käse Sorten garniert mit Dörrfrüchten	Consommé mit Kräutern *** Rinds Trockenfleisch-Teller mit Garnitur	Früchtekorb

"Balance" ist ein kalorienreduziertes Diätmenu, welches auch bei Diabetes geeignet ist.

Fleischherkunft: Kalb-, Rindfleisch-, Truthahn-Schweiz. Schweine, Lamm, Kaninchen und Pouletfleisch: aus der Region
Wir setzen auf nachhaltige Fischerei (MSC/asc)