

## Menüplan – Montag, 20.03.2023 bis Sonntag, 26.03.2023

Datum	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Abendessen, salzig	Abendessen, süss
Montag, 20.03.2023	Rinds-Hacksteak "Walliser Art" - mit Tomaten und Raclettekäse Risi-Bisi ( Reis mit Erbsen ) <i>Quarkcreme</i>	Spaghetti al Pesto	Käse-Brotauflauf "Chäs Götz"	Aprikosen-Jalousie
Dienstag, 21.03.2023	"Coq au vin" - Poulet in Rotwein Feine Nüdeli Vichy-Karotten <i>Französische Zwiebelsuppe</i>	Panierte Champignons mit Sauce Tartare Kartoffelstock Tagesgemüse	Bündner Plättli (Bündnerfleisch und Rohessspeck, Bergkäse und Essiggürkchen) dazu Brot	Binningerschnitten mit Kompott
Mittwoch, 22.03.2023	Käse-Griller mit Kräutersenf Gefüllte Kartoffeln Ofengemüse <i>Blumenkohlcremesuppe</i>	Risotto Milanese Geschmolzene Cherrytomaten Parmesan-Knusper	Chäs-Küechli mit Tomatensalat	Apfelküechli mit Vanillesauce
Donnerstag, 23.03.2023	Geräucherter Schinken Bärlauch-Spätzli Pfälzer Rüebl <i>Tobleronemousse</i> <i>Gemüsecremesuppe</i>	Champignonschnitten Gedämpfter Broccoli	Gefüllte Fastenwähe mit Salami, Salat und Gürkli	Götterspeise Apfelmus mit Zwieback und Vanillecreme
Freitag, 24.03.2023	Lachs-Tranche* Meerrettichschaum Rollgersten-Risotto mit Gemüse <i>Eclair mit Vanillefüllung</i> <i>Fenchelcremesuppe</i>	Frittierter Camembert mit Preiselbeeren Bunter Blattsalat mit Croutons, Tomaten, Radiesli, und Rüebl	G'schwellti mit Käse und Kräuterquark	Kirschenwähe mit Rahm
Samstag, 25.03.2023	Buchweizensuppe mit Rohschinken Spaghetti "5-P" <i>Pistazien-Panna Cotta</i>	Spiegelei Rahmspinat Salzkartoffeln	Brötli mit Selleriesalat - Mandarinli und Baumüsse	Griesspudding Mit Zwetschgen
Sonntag, 26.03.2023	Calvadosbraten (Schwein) mit Dörräpfeln Kartoffelkroketten Grüne Bohnen <i>Oxtail-Suppe</i> <i>Hausgemachte Meringues</i>	Lauch-Quiche mit Kräuterquark Tagesgemüse	Café complet mit Aufschnitt und Gala-Käsli, Butter und Konfi	Birchermüesli, garniert mit Früchten dazu Brot und Butter