

Menüplan – Montag, 13.03.2023 bis Sonntag, 19.03.2023

Datum	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Abendessen, salzig	Abendessen, süss
Montag, 13.03.2023	<i>Brotsuppe mit Kümmel</i> Kalbs-Pojarski Steak mit Kapernsauce Spiralen Mischgemüse der Saison	Piccata vom Kräutersaitling (Pilz) Tomatensauce Kräuter-Reis	Bündner Gerstensuppe mit 1 Stück Wienerli	Porridge mit Zimt und Birnenschnitzli
Dienstag, 14.03.2023	<i>Rahmtäfelimousse</i> <i>Tomatencremesuppe</i> Szegediner Gulasch Kartoffelgaletten Karotten-Stäbli	Trofie-Teigwaren mit Gorgonzolasauce gerösteten Baumüssen und frischer Birne	Hausgemachte Schinkengipfeli Randensalat	Luftige Pfannkuchen Beerenkompott
Mittwoch, 15.03.2023	<i>Griessköpfl mit Himbeersauce</i> <i>Bouillon mit Risoni und Gemüse</i> Grilliertes Poulet amerikanische Art Ebly Zucchettigemüse	Paniertes Zucchetti-Schnitzel Gemüserahmsauce Kartoffelgratin	Eier-Ravioli in Tomatensauce mit Reibkäse	Warmer Aprikosen- Haferflockenauflauf
Donnerstag, 16.03.2023	<i>Schwarzwälder Becher</i> <i>Gurkencremesuppe</i> Lammragout mit kleinen Gemüsewürfeln Gestürzte Kartoffeln Ratatouille	Pochiertes Freilandei mit Schnittlauchrahmsauce Krautstiel, Stocki	Griechischer Salat dazu ein Schlumbi	Fruchtjoghurt, garniert mit Früchten, Butter und Brot
Freitag, 17.03.2023	<i>Savarin in Orangensirup mit Rahm</i> <i>Gemüsecremesuppe</i> Pochierte Schollenfilet* mit Currysauce Basmatireis Pak Choi - Gemüse	Reis-Krokette Weissweinsauce Blattspinat	"Fuuschtbrot" mit Fleischkäse und Essigurke	Rhabarberwähe mit Meringues-Haube
Samstag, 18.03.2023	<i>Gerührter Gugelhopf</i> <i>Sauerrübensuppe mit Saucisson</i> Äplermagronen mit Kartoffelwürfeln, Bergkäse und Apfelmus	Gemüse-Ravioli Sherryrahmsauce	Wurst-Käsesalat, einfach	Berliner mit Apfelkompott
Sonntag, 19.03.2023	<i>Frische Kiwi zum Löffeln</i> <i>Kraftbrühe mit Julienne</i> Königinnen-Pastetli mit Ragout Fin (Kalbfleisch in feiner Champignonsauce) Kartoffelstock, Schwarzwurzeln	Safran-Risotto Noilly Prat-sauce Parmesan-Knusper	Café complet mit Streichwurst und Schlossberger-Käse, Butter und Konfi	Birchermüesli, garniert mit Früchten dazu Brot und Butter
	<i>Coupe Nesselrode</i>			