

**Menuplan KW 10**

**03.03.2025 – 09.03.2025**

	<b>Tagesmenu</b> Mit Suppe und Salat	<b>Vegetarisch</b> Mit Suppe und Salat	<b>Abendessen</b>
<b>Montag</b> 03.03.2025 Dessert Berliner	Lammschulterbraten BV Polenta Knackerbsen	Ofenkäse Preiselbeersauce Polenta Knackerbsen	Bulgur- Pilzburger Limetten Dip Penne mit Gemüse
<b>Dienstag</b> 04.03.2025	Blut- und Leberwurst Zwiebelsauce Hörnli und Apfelmus Mischgemüse	Quornragout Zwiebelsauce Hörnli und Apfelmus Mischgemüse	Käseplatte Hartkäse, Weickkäse und Quark "Gschwellti" Salat
<b>Mittwoch</b> 05.03.2025 Dessert Ananassalat	Poulethackbraten us dr Region grobkörnige Senfsauce Kartoffelstock Rüebli zweifarbig	Vegibraten BV Kartoffelstock Rüebli zweifarbig grobkörnige Senfsauce	Alternative zum Bestellen Apfelkuchen Rahm
<b>Donnerstag</b> 06.03.2025	Bami Goreng Nudeln asiatisches Gemüse Eierstreifen		Couscous mit frischem Gemüse und Bursinsauce bunter Salat
<b>Freitag</b> 07.03.2025 Dessert Brönnti Creme	Pangasiusknusperli (VN) Knoblidip Thymianreis Broccoli	Vegginuggets Knoblidip Thymianreis Broccoli	Apfel- Ingwersuppe Milchreis Zimt und Zucker Fruchtkompott
<b>Samstag</b> 08.03.2025	Vegigulasch mit Sojahackfleisch Kartoffeln und Gemüse		Berner Rösti mit Speck und Gemüsestreifen Blattsalat mit Baumnüssen
<b>Sonntag</b> 09.03.2025	Alternative zum Bestellen Spätzlipfanne mit Gemüse		Cafe complet Aufschnitt

Über Allergene geben wir gerne mündlich Auskunft. Wo nichts anderes vermerkt ist wird Schweizer Fleisch verwendet.