

**Menuplan KW 11**

10.03.2025 – 16.03.2025

**Tagesmenu**

Mit Suppe und Salat

**Vegetarisch**

Mit Suppe und Salat

**Abendessen**

<b>Montag</b> 10.03.2025 Dessert Apfelkompott	Bärlauch Agnolotti/Ravioli Sbrinzsauce Mischgemüse		Meatballs mit pikanter Tomatensauce Bulgur mit Gemüse Salat
<b>Dienstag</b> 11.03.2025	Fleischkäse mit rosa Pfeffersauce Kartoffelschnitze mit Rosmarin Krautstielgemüse	Kichererbsenkugel mit rosa Pfeffersauce Kartoffelschnitze mit Rosmarin Krautstielgemüse	Orecchiettepfanne mit getrockneter Tomaten und Fetakäse Endiviensalat mit Orangen
<b>Mittwoch</b> 12.03.2025 Dessert Tiramisu	Rotes Gemüsecurry Basmatireis Erdnüsse und Koriander		Alternative zum Bestellen Käsesalat mit Gemüsestreifen Brot
<b>Donnerstag</b> 13.03.2025	Rindszunge Kapernsauce Kartoffelstock Rüeblli	Gekochtes Ei Kapernsauce Kartoffelstock Rüeblli	Bärner Märitsuppe Götterspeise mit Zwieback und Früchten
<b>Freitag</b> 14.03.2025 Dessert Caramelköpflli	gebratenes Saiblingfilet (IS) mit Zitrone und Tomate Salzkartoffeln cremiger Weisskabis	Quornschnitzeli mit Zitrone und Tomate Salzkartoffeln cremiger Weisskabis	gebratene Griessschnitte mit Gemüsestreifen und Käse überbacken Chicorée Salat
<b>Samstag</b> 15.03.2025	Chili-Eintopf mit Bohnen Sauerrahm Reis		Kürbis- Speckkuchen bunter Salat mit Sprossen
<b>Sonntag</b> 16.03.2025 Dessert Sunntigs Dessert	Blätterteigpastetli Brätchügelisauce Erbsli und Rüeblli		Cafe complet Salami

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