

## Menuplan KW 11

10.03.2025 – 16.03.2025

		<b>Tagesmenu</b> Mit Suppe und Salat	<b>Vegetarisch</b> Mit Suppe und Salat	<b>Abendessen</b>
<b>Montag</b> 10.03.2025	<b>Dessert</b> 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	<b>Dessert</b> Tiramisu	Rotes Gemüsecurry Basmatireis Erdnüsse und Koriander		Alternative zum Bestellen Käsesalat mit Gemüsestreifen Brot
<b>Donnerstag</b> 13.03.2025		Rindszunge Kapernsauce Kartoffelstock Rüebli	Gekochtes Ei Kapernsauce Kartoffelstock Rüebli	Bärner Märitsuppe Götterspeise mit Zwieback und Früchten
<b>Freitag</b> 14.03.2025	<b>Dessert</b> Caramelköpfl	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	<b>Dessert</b> Sunnigs Dessert	Blätterteigpastetli Brätchügelisauce Erbsli und Rüebli		Cafe complet Salami

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