









	Suppe und Dessert	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Wochenhit	Bestellung		
Montag 13.03.23	Erbsensuppe (A, G, I) *** Quarkcreme mit Fruchtsauce (C, G)	 Schnitzel vom Freilandsäuli* «Pariser Art» mit Bratkartoffeln und Gemüsestreifen (A, C, I)	 Sellerieschnitzel im Dinkelmantel an Gurken-Mayonnaise mit Bratkartoffeln und Gemüsestreifen (A, C, I)	Erhältlich von Mo – Fr Wochenhit 1 Tagessuppe Zanderfilet nach Elsässer Art an Weissweinsauce, dazu Salzkartoffeln und Sauerkraut (D, G) Tagesdessert Wochenhit 2 Tagessuppe Lammgeschnetzeltes mit Kräutern und Zwiebeln, dazu Teigwaren und Tagesgemüse (A, C, G, I, J) Tagesdessert	Normal	Vegi	Hit
Dienstag 14.03.23	Gemüsebouillon mit Ei (C, I) *** Panna Cotta (G)	Kalbspojski* an grobkörniger Senfsauce, dazu rote Nudeln und Rahmlauch (A, C, G, J)	 Rollgerstenküchlein mit Chiasamen an grobkörniger Senfsauce, dazu rote Nudeln und Rahmlauch (A, C, G, J)				
Mittwoch 15.03.23	Fenchelcremesuppe (A, G, I) *** Glace (A, C, G)	Bebbi Klöpfer* mit Country Cuts und Brokkoli mit Mandeln (A, G, H)	 Bohnen Cassoulet an Sojamilchsauce mit Bulgur und Brokkoli mit Mandeln (A, C, G, H)				
Donnerstag 16.03.23	Kartoffelsuppe (G, I) *** Vanillecreme mit Rahm (A, C, G)	Freilandhuhn-Schnitzel an Balsamicojus, Risotto und Curcuma- Kohlrabi mit Tomatenwürfel (A)	 Wurzelgemüseburger mit Haferflocken an Randen-Guacamole, dazu Risotto und Curcuma-Kohlrabi mit Tomatenwürfel (A, C, G)				
Freitag 17.03.23	Pilzcremesuppe (A, G, I) *** Frucht	 Rindsragout «Bäuerinnen Art» mit Teigwaren und Fenchel (A, C, I)	 Gemüsestrudel mit Hollandaise, Teigwaren und Fenchel (A, C, G, I)				
Samstag 18.03.23	Goldhirsesuppe (A, G, I) *** Zitronenkuchen (A, C, G)	Truthahnsteak vom Grill mit Kräuterbutter, tomatierter Kartoffelstock und Kefen (C, G)	 Ebly-Sotto mit Mascarpone, Grillgemüse und Cashewnüssen (G)	061 711 22 20 Woche 11			⊗
Sonntag 19.03.23	Rosenkohlcremesuppe (A, G, I) *** Gebrannte Creme (C, G)	Blätterteigkissen mit Kalbsbrätkügli* und Sauce, dazu Pilaw-Reis und Mischgemüse (A, G, I)	 Pilzomelette mit Kräutern, Reis und Mischgemüse (C, I)				⊗

Fleischerkunft: Unser Schweizer Fleisch ist Natura-Qualität aus Freilandhaltung / Lamm: Neuseeland / Truthahn: Frankreich / Zander: Polen-Estland
Stern* = enthält Schweinefleisch / Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.



Menüplan 20.03.2023 – 26.03.2023

	Suppe und Dessert	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Wochenhit	Bestellung		
Montag 20.03.23	Minestrone (A, I) *** Frucht	 Rindsgeschnetzeltes «Basler Art» mit Röstigaletten und Romanesco (G, I)	Sataingeschnetzeltes «Basler Art» mit Röstigaletten und Romanesco (A, G, I)	Erhältlich von Mo – Fr Wochenhit 1 Tagessuppe Mix Grillspieß* mit Kräutersauce, Bratkartoffeln und Tagesgemüse (A, C, G, I) Tagesdessert Wochenhit 2 Tagessuppe Fischknusperli an Zitronenmayonnaise, Salzkartoffeln und Blattspinat (A, C, G, D) Tagesdessert	Normal	Vegi	Hit
Dienstag 21.03.23	Kerbelcremesuppe (A, G, I) *** Läckerlimousse (A, C, G)	Gebratener Fleischkäse* an Jus, dazu Kürbis-Risotto und Rosenkohl mit Cashewnüssen (A, G, H)	 Veganer Nussbraten auf Kürbis-Risotto und Rosenkohl mit Cashewnüssen (A, C, G, H)				
Mittwoch 22.03.23	Blumenkohlsuppe (A, G, I) *** Zitronenroulade (A, G, C)	Rindsfleischvogel* mit Kartoffelstock und Saucenrüepli (A, G)	 Polentaburger mit Sonnenblumenkernen auf saftigem Ratatouille (A, C, G)				
Donnerstag 23.03.23	Spinatcremesuppe mit Pinienkernen (A, G, I, H) *** Meringue mit Rahm (C, G)	Truthahnragout «Chilidron», dazu Vollkornspiralen und Kohlrabi mit Kräutern (A, C, G) 	Eblyschnitzel mit Cornflakes an Tomatenrahmsauce, Vollkornspiralen und Kohlrabi mit Kräutern (A, C, G, I)				
Freitag 24.03.23	Reissuppe mit Gemüsewürfel (A, G, I) *** Beerencreme mit Joghurt (G)	Kalbsbratwurst* an Zwiebelsauce, dazu Schupfnudeln und grüne Bohnen (A, C)	 Gebratene Gemüsespässe an Peperoni-Pesto, dazu Schupfnudeln mit gerösteten Baumnüssen und grüne Bohnen (A, C, F, I, H)				
Samstag 25.03.23	Tomatencremesuppe (A, G, I) *** Hausgemachte Schenkeli (A, C, G)	WBZ Paella mit Safranreis, Pouletfleisch und Chorizo*, Gemüsegarntur (I) 	Kichererbsenfalafel an Ajvarsauce, dazu Safranreis mit Chiasamaen und Gemüsegarntur (I)		061 711 22 20 Woche 12		
Sonntag 26.03.23	Gemüsecremesuppe (A, G, I) *** Mousse au chocolat (C, G)	 Kalbshaxen an Rotweinsauce, dazu Tomatenspätzli mit Basilikum und Zucchetti Provencale (A, C, G, L)	Blattspinat–Dinkelschnitzel mit Hüttenkäse, dazu Tomatenspätzli mit Basilikum und Zucchetti Provencale (A, C, G)				⊗

Fleischherkunft: Unser Schweizer Fleisch ist Natura-Qualität aus Freilandhaltung / Truthahn: Frankreich / Fischknusperli: Polen
Stern* = enthält Schweinefleisch / Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.



	Suppe und Dessert	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Wochenhit	Bestellung		
Montag 27.03.23	Hafercremsuppe (A, G) *** Mandel-Quarkcreme mit Pistazien (C, G, H)	Truthahnstreifen an Schnittlauchsauce, dazu Bratkartoffeln und Paprika-Maisgemüse (A, G)	Knusprige Brokkoli-Pizza mit Frischkäse und Pinienkernen, dazu Paprika-Maisgemüse (A, G, H)	Erhältlich von Mo – Fr Wochenhit 1 Tagessuppe Brätkügeli* an Biersauce, dazu Gerste mit Gemüsewürfel und Tagesgemüse (A, C, G, I) Tagesdessert Wochenhit 2 Tagessuppe Bebbiklöpfer* an Senfsauce, Spätzli und Tagesgemüse (A, C, G, I, J) Tagesdessert	Normal	Vegi	Hit
Dienstag 28.03.23	Brotsuppe (A, I) *** Fruchtsalat	Schweinsragout* «Sweet & Sour» mit Basmatireis und Wokgemüse (F, I, J, K)	Grünes Gemüsecurry mit Freilandeil, Pak-Choi, Edamamebohnen und Shiitakepilzen, dazu Basmatireis (C, F, K)				
Mittwoch 29.03.23	Gemüsebouillon mit Backerbsen (A, I) *** Berliner (A, C, G)	Spiessli vom Weiderind an Jus, dazu Kartoffelgnocchi und gedämpfter Romanesco (A, G, I)	Spinat-Quinoataler an Sojamilchsauce, dazu Kartoffelgnocchi und gedämpfter Romanesco (A, C, G, I, F)				
Donnerstag 30.03.23	Champignoncremesuppe (A, G, I) *** Tiroler Cake (A, C, G, H)	Pariser Schnitzel vom Freilandhuhn, dazu Vollkornfusilli und Kefen mit Tomatenwürfel (A, C, G)	Gemüseschnitzel mit Kräuterquark, dazu Vollkornfusilli und Kefen mit Tomatenwürfel (A, C, G)				
Freitag 31.03.23	Suppe nach Bauern Art (A, I) *** Crêpe-Roulade mit Apfelmousse (A, C, G)	Eglifilet im Mandelbutter an Tatarsauce, dazu Salzkartoffeln und Blattspinat (A, D, G, H)	Frittiertes Gemüse im Tempurateig an Avocado-Quarkdipp, dazu Salzkartoffeln und Gemüsestreifen (A, C, F, I)				
Samstag 01.04.23	Currycremesuppe (A, G, J, I) *** Eclair mit Passionsfruchtcreme (A, C, G)	Geräuchertes Rippli* an Senfsauce, dazu Nudeln und Dörrbohnen (A, C, G, J)	Gebratene Tofuwürfel mit schwarzem Sesam auf Lauch-Kartoffel-Sotto und Karottengemüse (F, G, K)				
Sonntag 02.04.23	Gemüsebouillon mit Einlage (A, G, I) *** Dessert «Surprise» (A, C, G)	Schweinsteak* an Pfeffersauce mit Spätzli und Fenchel (A, C, G)	Pochierte Eier an Buttersauce, dazu Spätzli und Fenchel (A, C, G)				
				061 711 22 20			⊗
				Woche 13			⊗

Fleischherkunft: Unser Schweizer Fleisch ist Natura-Qualität aus Freilandhaltung / Truthahn: Frankreich / Eglifilet: Estland -Polen
Stern* = enthält Schweinefleisch / Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.



Menüplan 03.04.2023 – 09.04.2023

	Suppe und Dessert	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Wochenhit	Bestellung		
Montag 03.04.23	Mehlsuppe (A, G, I) *** Joghurt mit Honig und Baumnüssen (G, H)	 Rahmschnitzel* mit Champignons, dazu Müscheli und gedämpfte Rüebli (A, C, G)	Pochiertes Pilzköpfli an Rahmsauce, dazu Müscheli und gedämpfte Rüebli (A, C, G)	Erhältlich von Mo – Do Wochenhit 1 Tagessuppe Käse Wähe mit Gemüsevariation gratiniert (A, C, G, I) Tagesdessert Wochenhit 2 Tagessuppe Leberwurst an Zwiebelsauce, Salzkartoffeln und Sauerkraut (A, C, G, I) Tagesdessert	Normal	Vegi	Hit
Dienstag 04.04.23	Pfälzercremsuppe (A, G) *** Schokoladencreme (C, G)	 Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» mit Spätzli und Butterbohnen (A, C, G)	Linsen-Moussaka mit Kartoffeln, Auberginen und Tomaten, dazu Butterbohnen (A, G)				
Mittwoch 05.04.23	Zitronengrassuppe (A, F) *** Frucht	Schwedenbraten* an Dörrzwetschgensauce, dazu Schupfnudeln und Rotkraut (A, C, G, L)	 Gegrillter Halloumikäse an Quark mit Schupfnudeln und Frühlingsgemüse (G, I)				
Donnerstag 06.04.23	Potage bonne femme (A, G) *** Apfelkompott	 Kalbsinvoltni an Salbeijus, dazu Reis mit gerösteten Cashewnüsse und Fenchel (H, I)	Paniertes Spiegelei an Sweet Chilisauce, dazu gebratener Reis mit Gemüsestreifen (A, C, G, I, F)				
Freitag 07.04.23	Karfreitag	Besinnliche Festtage!	Keine Mahlzeitenlieferung		⊗	⊗	⊗
Samstag 08.04.23	Randensuppe (A, I) *** Passionsfruchtmousse (G)	Kalbsragout an Kräutersauce, dazu Rahmpolenta und Peperonigemüse (A, G)	 Rahmpolenta mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und Walnüssen, dazu Peperonigemüse (A, G, H)	061 711 22 20 Woche 14			⊗
Sonntag 09.04.23	Ostersonntag	Frohe Ostern!	Keine Mahlzeitenlieferung		⊗	⊗	⊗

Fleischherkunft: Unser Schweizer Fleisch ist Natura-Qualität aus Freilandhaltung

Stern* = enthält Schweinefleisch / Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

