



## Menüplan: 30.03.2020 – 05.04.2020

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Wochenhit	Bestellung			
<b>Montag</b> 30.03.20	 Gemüsebouillon mit Backerbsen (A, I) Schnitzel* vom Freilandsäuli an Champignonrahmsauce, dazu Müscheli und gedämpfte Rüebli (A, C, G)  Joghurt mit Honig und Baumnüssen (G, H)	Gemüsebouillon mit Backerbsen (A, I) Pochiertes Eierköppli mit Gemüsewürfeli an Champignonrahmsauce, dazu Müscheli und gedämpfte Rüebli (A, C, G) Joghurt mit Honig und Baumnüssen (G, H)	<b>Erhältlich von Mo - Fr</b> <b>Wochenhit 1</b> Tagessuppe Panierter Seelachs an Zitronenmayonnaise, Gemüseris und Tagesgemüse (A, D, G, I) Tagesdessert  <b>Wochenhit 2</b> Tagessuppe G`hackts mit Hörnli, Reibkäse und Tagesgemüse (A, C, G, I) Tagesdessert	Normal	Vegi	Hit	
<b>Dienstag</b> 31.03.20	 Pfälzercrèmesuppe (A, G) Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» mit Spätzli und grünen Bohnen (A, C, G) Gebrannte Creme (C, G)	Pfälzercrèmesuppe (A, G) Linsen-Moussaka mit Kartoffeln, Auberginen und Tomaten, dazu grüne Bohnen (A, G) Gebrannte Creme (C, G)					
<b>Mittwoch</b> 01.04.20	Asiatische Zitronengrassuppe (A, F) Schwedenbraten* an Dörrzetschgensauce, Schupfnudeln und Rotkraut (A, C, G, L) Quarkmousse mit Passionsfruchtsauce (G)	 Asiatische Zitronengrassuppe (A, F) Gegrillter Halloumikäse an Tomaten-Quarksauce, Bärlauch-Risotto und Frühlingsgemüse (G, I) Quarkmousse mit Passionsfruchtsauce (G)					
<b>Donnerstag</b> 02.04.20	Potage bonne femme (A, G) Gebratener Fleischkäse* mit Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Schwarzwurzeln mit Tomatenwürfeli (C, G) Apfelkompott	 Potage bonne femme (A, G) Gebratener Reis mit Gemüse und Ei vom Freilandhuhn, geröstete Cashewnüsse Sweet and sour Quarkdip (A, C, G, I, H, F) Apfelkompott					
<b>Freitag</b> 03.04.20	Romanescocremesuppe (A, G, I) Vollkornspaghetti an Carbonarasauce*, Reibkäse und Mischgemüse (A, C, G) Schokomuffin (A, C, G, H)	 Romanescocremesuppe (A, G, I) Indisches Kichererbsencurry mit Koriander und Ananas, Joghurtdip und Fladenbrot mit zweierlei Sesam (A, C, G, J, F, I) Schokomuffin (A, C, G, H)					
<b>Samstag</b> 04.04.20	 Randensuppe (A, I) Kalbsragout an Kräutersauce, Rahmpolenta und Peperonigemüse (A, G) Frucht	 Randensuppe (A, I) Gersotto mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und Walnüssen, Peperonigemüse (A, G, H) Frucht		<b>061 711 22 20</b>  <b>Woche 14</b>			
<b>Sonntag</b> 05.04.20	 Geröstete Griesssuppe (A) Brust vom Freilandhuhn «Florentiner Art» auf Blattspinat mit Safran-Risotto (G) Blechkuchen (A, C, G, H)	Geröstete Griesssuppe (A) Zucchettipicata mit gerösteten Pinienkernen auf Blattspinat mit Safran-Risotto (A, C, G, H) Blechkuchen (A, C, G, H)					

**Fleischherkunft** Schweiz / Seelachs Pazifischer Ozean

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



## Menüplan: 06.04.2020 – 12.04.2020




	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Wochenhit	Bestellung		
<b>Montag</b> 06.04.20	Gemüsebouillon mit Einlage (A, C, G, I) WBZ Hackbraten* mit Bratensauce, Kartoffelstock und Erbsli mit Rüeblli (C, G) Apfel-Quark mit Mandeln (G, H)	Gemüsebouillon mit Einlage (A, C, G, I) Pochiertes Ei vom Freilandhuhn auf Hörnli mit Gemüsebolognese und Erbsli mit Rüeblli (A, C, G, I) Apfel-Quark mit Mandeln (G, H)  	<b>Erhältlich von Mo - Fr</b> <b>Wochenhit 1</b> Tagessuppe Cevapcici* mit Tzatzikisauce, dazu Bratkartoffeln und Tagesgemüse (A, C, G, I) Tagesdessert  <b>Wochenhit 2</b> Tagessuppe Frühlingrollen mit Sojasauce, dazu Basmatireis und Wokgemüse (A, C, G, I, F) Tagesdessert	Normal	Vegi	Hit
<b>Dienstag</b> 07.04.20	Karottencremesuppe (G, I) Kalbsadrio* Tessiner Art, Polenta mit Käse und Brokkoli (G) Hefeschnecken mit Zimtzucker (A, C, G)	Karottencremesuppe (G, I) Rollgersten-Burger an Pfefferrahmsauce mit Mohnnudeln und Brokkoli (A, C, G) Hefeschnecken mit Zimtzucker (A, C, G)  				
<b>Mittwoch</b> 08.04.20	Gärtnersuppe (G, I) Schnitzel vom Freilandhuhn mit Cornflakes paniert, Zitrone, dazu Bratkartoffeln und Blumenkohl mit Kräuterbrösel (A, C, G) Vanillecreme mit Rahm (C, G)  	Gärtnersuppe (G, I) Blumenkohl-Käse-Medaillon, dazu Süßkartoffelgnocchi mit Sojamilchsauce und Zucchetti mit Kräutern (A, C, G, F) Vanillecreme mit Rahm (C, G)				
<b>Donnerstag</b> 09.04.20	Selleriecremesuppe (A, G, I) Penne Rigate "Bolognese" mit Reibkäse und Frühlings-Mischgemüse (A, C, G) Schokoladencake (A, C, G, H)	Selleriecremesuppe (A, G, I) Geschmorte Kohlroulade mit Tomatensauce, dazu Polentaschnitte mit Chiasamen und Frühlings-Mischgemüse (A, C, G) Schokoladencake (A, C, G, H)  				
<b>Freitag</b> 10.04.20	Wir wünschen einen besinnlichen Karfreitag	Kein Essen				
<b>Samstag</b> 11.04.20	Pilzcremesuppe (A, G) Rindsragout Burgunder Art mit Teigwaren und Kräutertomate (A, C, G) Frucht  	Pilzcremesuppe (A, G) Bohnenragout mit Hülsenfrüchten und Gemüse, dazu Hüttenkäse, Teigwaren und Kräutertomate (A, C, G) Frucht	<b>061 711 22 20</b>  <b>Woche 15</b>			
<b>Sonntag</b> 12.04.20	Wir wünschen frohe Ostern!	Kein Essen				

**Fleischherkunft** Schweiz

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



**Menüplan: 13.04.2020 – 19.04.2020**

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Wochenhit	Bestellung		
<b>Montag</b> 13.04.20	Frohe Ostern!	Kein Essen	<b>Erhältlich von Di - Fr</b> <b>Wochenhit 1</b> Tagessuppe Hauspastete* mit Sauce Cumberland und diversen Rohkostsalaten garniert, dazu Brot (A, C, G, I) Tagesdessert	Normal	Vegi	Hit
<b>Dienstag</b> 14.04.20	  Zucchetticremesuppe (A, G) Flaxen* vom Freilandsäuli nach Bürgerlicher Art, Griessschnitten und glasierte Gurken mit Dill (A, G, I) Fruchtsalat	Zucchetticremesuppe (A, G) in Kokos panierte Tofusticks auf Kochbananestampf mit gepufftem <b>Alpen Amaranth</b> dazu glasierte Gurken mit Dill (A, C, G) Fruchtsalat		<b>Wochenhit 2</b> Tagessuppe Schweinsgeschnetzeltes* mit Currysauce und Früchten, dazu Mandelreis und Tagesgemüse (A, C, G, I, J, H) Tagesdessert		
<b>Mittwoch</b> 15.04.20	  Gerstensuppe (A, G, I) Siedfleisch vom Weiderind mit Meerrettichschaum, Bouillongemüse und Petersilienkartoffeln (G, I) Wbz Cremeschnitte (A, C, G)	Gerstensuppe (A, G, I) Gemüse-Chilli sin carne, <b>Joghurtsauce</b> , dazu überbackenes Knoblauchbrot und Petersilienkartoffeln (A, C, G, I) Wbz Cremeschnitte (A, C, G)				
<b>Donnerstag</b> 16.04.20	  Schwarzwurzelsuppe (G, I) Zartes Schenkelragout vom Freilandhuhn mit Rosmarinsauce, dazu Vollkornspiralen und gedünsteter <b>Lauch</b> (A, C, G) Pralinécreme (A, C, G, H)	  Schwarzwurzelsuppe (G, I) Orientalisches Auberginen-Aprikosenragout mit Ei vom Freilandhuhn im Töpfchen, <b>Quarkdip</b> , Kartoffelwürfel und gedünsteter <b>Lauch</b> (C, G) Pralinécreme (A, C, G, H)				
<b>Freitag</b> 17.04.20	Minestrone (A, G, I) Zigeunerschnitzel* mit Pfeffersauce, dazu Tomatenrisotto mit <b>Pienenkernen</b> und <b>Romanesco</b> (A, G) Tropisches Früchtemousse mit <b>Quark</b> (C, G)	Minestrone (A, G, I) Gegrilltes Halloumi Schaschlik-Spiessli auf Tomatenrisotto mit <b>Pienenkernen</b> und <b>Romanesco</b> (G) Tropisches Früchtemousse mit <b>Quark</b> (C, G)				
<b>Samstag</b> 18.04.20	Bohnencremesuppe (G, I) Vollkornspaghetti mit Speck*, Zwiebeln und Zucchettiwürfeli mit Rahmsauce und Kräuter-Fenchel (A, C, G) Frucht	  Bohnencremesuppe (G, I) Würziges Pilz «Stroganoff», dazu Eblysotto mit Sojamilch, Rübli und Chiasamen und Kräuter Fenchel (A, G) Frucht	<b>061 711 22 20</b>  <b>Woche 16</b>			
<b>Sonntag</b> 19.04.20	Kartoffelsuppe mit Kümmel (G, I) Blätterteigpastetli mit Kalbfleisch, Milken und Pilzen, Trockenreis und Erbsen (A, C, G, I) Zwetschgen-Marronikuchen (A, C, G, H)	  Kartoffelsuppe mit Kümmel (G, I) Bohnen-Gemüseragout mit Mascarponesauce im Blätterteigpastetli, dazu Trockenreis und Erbsen (A, C, G, I) Zwetschgen-Marronikuchen (A, C, G, H)				

**Fleischherkunft** Schweiz

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

