

MITTAGSMENÜ

MONTAG

13. MÄRZ 2023

TOMATEN KOKOS SUPPE

TRUTENSCHNITZEL AUF PENNE
ALL'ARRABBIATA MIT GRILLIERTEM
GEMÜSE

FORELLENFILET GEBRATEN AUF PENNE
ALL'ARRABBIATA MIT GRILLIERTEM
GEMÜSE

ORNGENCREME

VEGETARISCH

PENNE ALL'ARRABBIATA MIT VEGI
SCHNITZEL UND GRILLIERTEM GEMÜSE

DIENSTAG

14. MÄRZ 2023

WALDORFSALAT

POULET PAD THAI MIT ERDNÜSSEN

CREVETTES PAD THAI MIT
ERDNÜSSEN

PANNA COTTA MIT FRUCHTSAUCE

VEGETARISCH

TOFU PAD THAI MIT ERDNÜSSEN

MITTWOCH

15. MÄRZ 2023

LAUCHCRÈMESUPPE

RINDSKOPFBÄGGELI MIT SPÄTZLI UND
SAISONGEMÜSE

ZANDERFILET AUF SPÄTZLI UND
BLATTSPINAT

ZITRONENCAKE MIT BOLDERN
SORBETTO

VEGETARISCH

VEGI „MEATBALLS“ MIT SPÄTZLI UND
SAISONGEMÜSE

DONNERSTAG

16. MÄRZ 2023

COLESLAW SALAT

SCHWEINEGESCHNETZELTES AN
CURRYSAUCE MIT JASMINREIS UND
FRÜCHTEN

DORADENFILET MIT JASMINREIS
AUF EINER SAFRANRAHMSAUCE
DAZU ERBSEN UND KAROTTEN

SÜSSMOSTCREME

VEGETARISCH

TOFU GESCHNETZELTES AN
CURRYSAUCE MIT JASMINREIS UND
FRÜCHTEN

FREITAG

17. MÄRZ 2023

GEMÜSESUPPE

MAISPOULARDE MIT POLENTA UND
RAHMLAUCH

SAUTIERTER SAIBLING MIT POLENTA
UND RAHMLAUCH

GEBRANNTRE CREME

VEGETARISCH

TOFU MIT POLENTA, RAHMLAUCH UND
GREYERZER