

24.03. - 30.03.2025 KW 13

Personalrestaurant

| DATUM                           | MENU 1   | MENU 2  |
|---------------------------------|--|---|
| <b>Montag</b><br>24.03.2025     | Bärlauchsuppe<br>Kalbsgeschnetztes<br>Pizokel<br>Karotten  | Gemüsestrudel mit Kräuterquark  |
| <b>Dienstag</b><br>25.03.2025   | Geröstete Griesssuppe<br>Gebratene Pouletbrust an Morchelsauce<br>Tagliatelle<br>Broccoli  | Limettentofu mit Gemüse<br>Basmatireis                                      |
| <b>Mittwoch</b><br>26.03.2025   | Blumenkohlsuppe<br>Gehacktes Rindfleisch mit Gemüse<br>Hörnli<br>Tagesgemüse   | Spargelragoût mit Tofu<br>im Blätterteigpastetli                            |
| <b>Donnerstag</b><br>27.03.2025 | Bouillon mit Eierfäden<br>Pouletoberschenkel mit Kräuterjus<br>Schupfnudeln<br>Kohlraben mit Petersilie  | Quorngeschnetztes in Paprikasauce<br>Ebly<br>Knackerbsen                    |
| <b>Freitag</b><br>28.03.2025    | Spargelsuppe<br>Gebratene Forellenfilets mit Dillsauce<br>Dampfkartoffeln<br>Rahmspinat  | Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce<br>Gebratener Reis mit Gemüse und Ei  |
| <b>Samstag</b><br>29.03.2025    | Gemüsebouillon mit Gurkeneinlage<br>Walliser Schnitzel an Bratensauce<br><i>(mit Tomaten und Käse überbacken)</i><br>Sautierte Polentagnocchi<br>Ratatouille | <b>es hed solangs hed</b><br>Flammkuchen mit Mozzarella                     |
| <b>Sonntag</b><br>30.03.2025    | Kraftbrühe mit Eierstich<br>Kalbssaltimbocca an Bratenjus<br>Rissolée kartoffeln<br>Mischgemüse  | <b>es hed solangs hed</b><br>Hüttenkäseburger<br>Süsskartoffel-Gemüsepfanne |

Wir empfehlen unser Salatbuffet Intern CHF 2.00 / 100g Extern CHF 3.40 / 100g

Das Pouletfleisch für unsere Gerichte beziehen wir aus schweizerischer Herkunft.

Menuänderungen vorbehalten.