

Menuplan

19. März - 25. März 2018

Name:

	Mittagessen 1	Mittagessen 2	3	Abendessen 1 + 2
Montag, 19.03.	Bunt Salatbuffet garniert Bärlauch-Mascarpone-Suppe Cervelat mit Käsefüllung und Speck Zwiebelsauce Bratkartoffeln Grüne Bohnen	Gebratener Riesencrevetzenspiess auf Tagliatelle mit Tomatenwürfel, Chili, Peterli und Knoblauch Mandelkuchen	Ghackets und Hörnli mit Sprinz, Apfelmus	Suppe Diverse Canapés (Salami, Eier und Sellerie) Milchkaffee
Dienstag, 20.03.	Bunt Salatbuffet garniert Reis-Randen-Suppe Geschmortes Kalbsgeschnetzeltes mit bunten Gemüseperlen Grünkern-Pilaw Gedünsteter Fenchel	Elsässer Flammkuchen mit Crème fraîche, Lauch, Schinken und Gruyère Caotina-Mousse		Suppe Kartoffelsalat mit Frühlingzwiebeln Schinkli, Senf, Wurzelbrot Milchkaffee
Mittwoch, 21.03.	Bunt Salatbuffet garniert Sellerie-Apfel-Suppe Falscher Hase (Hackbraten mit gekochtem Ei) mit Kalbsjus Kartoffelstock / Erbsli und Rüebl Fein geschnittener Fruchtsalat	Tamlisches Lammvoressen mit Ingwer Basmatireis Gemüsecurry		Suppe Broccoli-Quiche Farbiger Blattsalat Milchkaffee
Donnerstag, 22.03.	Bunt Salatbuffet garniert Spargelcremesuppe Sautiertes Trutenschnitzel auf Estragonsauce Safranreis Blumenkohl à la crème	Käseschnitte mit Schinken, Tomaten und Bergkäse Windbeutel mit Vanillerahm		Suppe Gefüllte Zucchetti (Quorn, Gemüse, Bulgur) Quark-Dip Milchkaffee
Freitag, 23.03.	Bunt Salatbuffet garniert Geröstete Knoblauchsuppe Saiblingfilet Müllerinart Weissweinsauce Dampfkartoffeln Blattspinat	"Cochinita pibil" Mexikanische Lasagne mit Schwein, Tortillas, Mais, Gemüse und Sauerrahm) Passionsfruchtsorbet garniert		Suppe Gebratene Griess-Schnitten Chriesikompott Zimtucker Milchkaffee
Samstag, 24.03.	Bunt Salatbuffet garniert Kraftbrühe mit Sherry Knuspriger Schweinshalsbraten mit brauner Sauce Spätzli Gedünsteter Lauch	Sautierte Kalbsleberli mit Schalotten und Salbei Butterrösti Schwedenschnitte		Suppe Siedfleischsuppe mit Marktgemüse Hausgemachtes Ruchbrot Milchkaffee
Sonntag, 25.03.	Bunt Salatbuffet garniert Geflügelcremesuppe Gebratener Rindshohrücken mit grüner Pfeffersauce Kartoffelkroketten Frühlingskarotten Panna cotta mit Rhabarbern	Lammhufsteak mit Bärlauchkruste Gebundener Jus Sämiger Risotto Mischgemüse (Spargel, Pfälzer, Sellerie)		Suppe Café complet vom Buffet Sechs-Minuten-Ei Fleischplatte

