

## Menuplan vom 23. März bis 29. März 2020

Montag, 23. März 2020	Dienstag, 24. März 2020	Mittwoch, 25. März 2020	Donnerstag, 26. März 2020	Freitag, 27. März 2020	Samstag, 28. März 2020	Sonntag, 29. März 2020
Suppe Garbure	Kraftbrühe mit Goldwürfeln	Steinpilzcremesuppe	Suppe Parmentier	Gurkencremesuppe	Spargelcremesuppe	Bärlauchcremesuppe
Gemischter Salat	*	*	*	Gemischter Salat	Gekochter Randensalat	*
Schweinsgeschnetzeltes an Cognac-Rahmsauce mit Traubenbeeren	Hackbraten an Eierschwämmli sauce	<b>Raclette-Plausch für Alle</b>	Rindsvoressen an Pflaumensauce	Gebratene Fischstreifen mit Steinpilzen, Kapern und Tomatenwürfeln, Fleischjus	Siedfleisch an kalter Schnittlauchsauce	Geschmorter Rindsbraten an Barolosauce
Nudeln an Butter	Kartoffelpüree mit Tartuffo	*	Risotto mit Bärlauch	Kleine neue "Brätler" Kartoffeln	Schmelzkartoffeln	Polenta mit Gemüse und Mascarpone
Gemüsetengeli	Gartenerbsen mit Silberzwiebeln	*	Vichykarotten	Gedünstete Zucchetti	Gemischte Bohnen mit Speckwürfeln	Mediterranes Mischgemüse
Tagesfrucht	Früchteschnitte	Vanilleflan mit Fruchtsauce	Schwarzwaldmädel Dessert im Glas	Tagesfrucht	Tagesfrucht	Erdbeertörtchen mit Rahm
Fr. 19.00	Fr. 19.00	Fr. 22.00	Fr. 19.00	Fr. 19.00	Fr. 19.00	Fr. 26.00

*Wir beziehen unser Fleisch/Fisch aus einheimischer Produktion.*

*Importfleisch/Fisch wird speziell gekennzeichnet.*

*Herkunft: Fisch aus Island und Estland*

*Liebe Bewohner und Gäste, wenn Sie an einer Allergie oder Intoleranz leiden, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Küchenchef oder seinem Stellvertreter auf.*

*Gerne nehmen sie sich die Zeit, Ihr Anliegen mit Ihnen zu besprechen.*

*Vielen Dank.*