

Menüplan vom 09.03.2026 - 15.03.2026

Datum	Mittagessen	Abendessen
MONTAG 09.03.	Fenchelcremesuppe Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speckwürfeli Tagesdessert	Tagessuppe Germknödel Vanillesauce oder Laugensandwich
DIENSTAG 10.03.	Zucchetticremesuppe Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Kartoffelstock Lauchgemüse Panna Cotta	Tagessuppe Spaghetti al Pesto Gekochter Karottensalat oder Siedfleischsalat garniert
MITTWOCH 11.03.	Bouillon mit Lauchstreifen Fleischspiessli mit Paprikasauce Weissweinrisotto Romanesco gedämpft Merinque mit Rahm	Tagessuppe Pilzschnitte oder Salatteller mit Frühlingsrolle
DONNERSTAG 12.03.	Meerrettichcremesuppe Rippli mit Speck Salzkartoffeln Dörrbohnen Lebkuchen	Tagessuppe Hausgemachtes Birchermüesli oder Landjäger garniert
FREITAG 13.03.	Sauerkrautcremesuppe Gebratenes Fischfilet auf Spinatbeet Quinoa Frischer Fruchtsalat	Tagessuppe Chässpätzli mit Apfelschnitzli oder Belegte Brötli
SAMSTAG 14.03.	Gebundene Ochsenschwanzsuppe Schweinsrahmschnitzel Spiralen Tomate Provenzalische Art Birnenjalousie	Tagessuppe Pouletsalat Calypso oder Salatteller mit Wurstwegge
SONNTAG 15.03.	Steinpilzcremesuppe Roastbeef Birnenkartoffeln Karottenköpfl Vacherintorte	Tagessuppe Cafe Complet mit Käse und Fleisch
Wochenhit und Vegi-Hit Mittags	Basler Käsequiche Kabissalat mit Speck und Kümmel	Salatteller mit gebackenem Camembert, Preiselbeeren

Fleisch: Wir verwenden Schweizer Fleisch möglichst aus der Region
Fisch: Nach WWF-Richtlinien oder direkt ab Zuchtbetrieb
Eier: Bioqualität

Gemüse: Möglichst aus der Region
Früchte: Möglichst Fairtrade oder aus der Region
Brote und Feinbackwaren: in der Schweiz hergestellt