

Menüplan vom 18. bis 24. März 2019

	Mittagessen	Abendessen
Montag, 18. März 19	Haferflockensuppe Blattsalat / Apfelmus Kasseler Gnocci mit Meerrettich Sauerkraut ***** Apfelkuchen	Griessschmarren mit Rosinen und Zimtucker oder Café complet Top
Dienstag, 19. März 19	Tagessuppe Gurkensalat / Apfelmus Rindsvoressen Teigwaren geschmorter Sellerie ***** Nachmittags-Kaffee mit Kuchen	Eierbrötli mit Schnittlauch oder Café complet Top mit Birchermüesli
Mittwoch, 20. März 19	Bouillon mit Ribeli Blattsalat / Apfelmus Pouletpicatta an Tomatenreis ***** Vanille-Cornet	Kalbfleischpastete mit Preiselbeeren oder Café complet Top mit Birchermüesli
Donnerstag, 21. März 19 Geburtstag: Frau Stäheli Irma	Basler Mehlsuppe Rüebli-, Randen- und Nüsslisalat Hackbraten Kartoffelstock Bohnen ***** Schokoladencreme mit Birnen	Gulaschsuppe mit hausgemachtem Brot oder Café complet Top
Freitag, 22. März 19	Tagessuppe Linsen-Gemüsesalat / Apfelmus Egliknusperli Sauce Tartare Petersilienkartoffeln ***** Griessköpfl	Omelette gefüllt mit Konfi oder Café complet Top
Samstag, 23. März 19	Tagessuppe Blattsalat Appenzeller Käsehörnli mit Röstzwiebel und Apfelmus ***** Fruchtsalat	Wienerli im Teig mit Salat auf Wunsch oder Café complet Top
Sonntag, 24. März 19	Poulet-Kokoscremesuppe Maissalat / Apfelmus Kalbgeschnetzeltes Quarkspätzle Pfälzer Karotten ***** Marronimousseschnitte	Café complet Top

Kaninchen: CH, Ungarn
Geflügel: CH, Ungarn
Kalbfleisch: CH

Schweinefleisch: CH
Lammfleisch: Australien, Neuseeland
Rindfleisch: CH, USA, Brasilien

Wurstwaren: CH
Fisch: PL

Fleischerzeugnisse aus den Ländern Neuseeland, Australien, USA, Brasilien, China und Thailand können mit Antibiotika und/oder nichthormonellenn Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Der Service gibt Ihnen gerne Auskunft über enthaltene Allergene

Wochenhit

18. bis 24. März 2019

**Bärlauchbratwurst
mit Röstitaler**