

glücklich werden  
 Träume  
 und

# Menüwochenplan

vom 1. März – 7. März 2021



Datum	Mittagessen	Abendessen
Montag 1. März 2021	Süsskartoffelsuppe <b>Poulet gebraten Amerikanische Art</b> <b>Polenta &amp; Kohlraven</b>	<b>Fleischkäsesalat</b> <b>Gschwellti</b> Apfelkompott
Dienstag 2. März 2021	Linsensuppe <b>Siedfleisch &amp; Grümpelwurst</b> <b>Lauchgemüse mit Kartoffeln</b>	Gemüsesuppe <b>Reisköpfli Kaiserin Art</b> <b>mit Kirschenkompott</b>
Mittwoch 3. März 2021	Pfälzersuppe <b>Kalbsragout</b> <b>Schupfnudeln &amp; Salat</b>	<b>Maispancakes</b> <b>mit Kräuterrahmsauce</b> Gemischter Salate
Donnerstag 4. März 2021	Selleriesuppe <b>Moussaka (griechische Nationalspeise)</b> <b>mit Hackfleisch, Auberginen &amp; Kartoffeln</b>	<b>Gulaschsuppe</b> <b>mit Ruchbrot &amp; Käse</b>
Freitag 5. März 2021	Gemüsesuppe <b>Fischknusperli mit Tartarsauce</b> <b>Bouillonkartoffeln &amp; Blattspinat</b>	<b>Pizokel</b> <b>mit Tomatensauce</b> Kompott
Samstag 6. März 2021	Weissweinsuppe <b>Käsekuchen aus dem Holzofen</b> <b>Birnenkompott &amp; Salat</b>	<b>Windbeutel mit</b> <b>Bergkräuterfrischkäse</b> Gemischter Salat
Sonntag 7. März 2021	Blumenkohlsuppe <b>Roastbeef mit Rotweinjus</b> <b>Pommes frites &amp; Salat</b>	<b>Café Complet</b> <b>Birchermüesli</b> <b>Fleisch- und Käseplatte</b>

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz – Ausnahmen werden deklariert.  
 Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.