




Woche 13	<u>Mittagessen</u>	<u>Abendessen</u>
<b>Montag</b> 23.03.2020	 <b>Basilikumcremesuppe</b> Saisonaler Blattsalat <b>Paniertes Schweinsschnitzel</b> <b>Pommes Frites und Vichy-Karotten</b> Duett von frischer Ananas und Melone	<b>Mit Fleisch und Käse gefülltes Weggli</b>
<b>Dienstag</b> 24.03.2020	<b>Geflügelcremesuppe mit Curry</b> Saisonaler Blattsalat <b>Fleischkäse an Champignonssauce</b> <b>Teigwaren und Broccoli</b> Quarkcreme mit Beeren	<b>Rührei mit Tomaten auf Toast</b>
<b>Mittwoch</b> 25.03.2020	<b>Grüne Erbsensuppe</b> Saisonaler Blattsalat <b>Chilli con Carne im Reising</b> Oltigerschnitte	<b>Pouletsalat an Cocktailsauce mit Früchten uns Brioche</b>
<b>Donnerstag</b> 26.03.2020	 <b>Suppe Pflanzertart</b> Saisonaler Blattsalat <b>Gratinierte Brüsseler-Schinkenrolle mit Bratkartoffeln</b> Bananenfrappé	<b>Omeletten mit Birnenmus</b>
<b>Freitag</b> 27.03.2020	<b>Mandelcremesuppe</b> Saisonaler Blattsalat <b>Dorschfilet mit Bärlauch-Kruste an Safransauce</b> <b>Paprika-Kartoffeln und Fenchel</b> Geburtsstagsdessert	<b>Freiburger Chaletsuppe mit Brot</b>
<b>Samstag</b> 28.03.2020	 <b>Gemüsecremesuppe</b> Saisonaler Blattsalat <b>Käse-Cervelat-Kuchen</b> Apfelkuchen	<b>„Härdöpfu-Schnätz“ mit Gemüse und Speck</b>
<b>Sonntag</b> 29.03.2020	<b>Rüeblicremesuppe mit Ingwer</b> Saisonaler Blattsalat <b>„Suure Mocke“</b> <b>Kartoffelstock und Rotkraut</b> Früchtetörtli	<b>Cafe Complet mit Tete de moine</b>
<b>Alternative zum Znacht</b>	<b>Penne an Thonsauce oder Fleisch-Käseplättli</b> <b>Birchermüesli oder Café Complet</b>	

Das Fleisch stammt, falls nicht anders deklariert aus der Schweiz

\*Herkunft Fisch = Island

Bei Fragen zu Allergenen, wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal.