

Wochenmenüplan

	Tagesmenü	Buffet	Hit	Abendessen
Montag 18.03.2019	Kohlrabensuppe Rindfleischbällchen an Pilzsauce mit Polenta und Kräutertomate Roulade	Chilli sin Carne Tortillas	Pollo con pina Arroz a la mexicana Ensalada Intern Fr. 12.50 Extern Fr. 16.50	Klare Gemüsesuppe Fotzelschnitte mit Zimtzucker Zwetschgenkompott
Dienstag 19.03.2019	Linsensuppe Lachsforellenfilet Zuger Art mit Wildreis und Lauchgemüse Orangendessert	Chiles rellenos Arroz con legumes	Pierna de coordero estero Yucateco Budin de elote Ejotes con Limone Intern Fr. 12.50 Extern Fr. 16.50	Tomatensuppe Teigwaren-Gemüsegratin Saisonsalat
Mittwoch 20.03.2019	Suppe Bauernart Schweinsschnitzel an Rahmsauce mit Griess Gnocchi und Rosenkohl Bayerische Creme mit Passionsfrucht	Encheladas de queso	Conejo enchilado Comotes con limas y tequila Calabacitas con elote Intern Fr. 12.50 Extern Fr. 16.50	Selleriesuppe Toast Hawaii und Karottensalat
Donnerstag 21.03.2019	Kürbissuppe Rindsbraten an Merlotsauce mit Kartoffelstock und Karotten Frischer Fruchtsalat	Burritos de Verduras	Chuletas de cerdo con frijoles Arroz con granadas Ensalada Intern Fr. 12.50 Extern Fr. 16.50	Minestrone Apfel- und Kirschenwähe mit Rahm
Freitag 22.03.2019	Gelberbsensuppe Seelachsfilet Bordeleser Art an leichter Zitronensauce mit Trockenreis und Blattspinat Glace	Paella de Verduras	Puntas a la mexicana Tortillas Chiles rellenos Intern Fr. 12.50 Extern Fr. 16.50	Lauchcremesuppe Hörnli und gehacktes Rindfleisch mit Reibkäse und Apfelmus
Samstag 23.03.2019	Pürierte Gemüsesuppe Pouletbrüstli an Chilisauce Herzoginkartoffeln Fenchel Apfeldessert	Buffet Int. 100 g 2.— Ext. 100 g 2.50	Preis: Tagesteller Mitarbeiter Fr. 8.90	Griesssuppe Käseteller mit Quarkkräutersauce und geschwellten Kartoffeln
Sonntag 24.03.2019	Bouillon mit Käseschnittchen Kalbsgeschnetzeltes an Salbeirahmsauce mit Spätzli und Gartengemüse Fruchttörtchen		Preis: Tagesteller Gäste Fr. 12.90	Blumenkohlsuppe Sämiger Bärlauchrisotto und Blattsalat