

Menuplan 2. März - 8. März 2026

Wochenhit
mit Salatbuffet und Tagessuppe

Poulet Satay-Spiess mit Erdnussauce
Gebratener Reis mit Ei und Gemüse

	Mittagessen Menu	Mittagessen Vegi	Abendessen
Montag	Salatbuffet Broccolisuppe Rinds-Stroganoff Pilaw-Reis Gebratene Zucchini	Salatbuffet Broccolisuppe Bratkartoffeln mit Sauerrahm und Ofengemüse	Suppe Wurstsalat garniert
Dienstag	Salatbuffet Pastinakensuppe Schweinshalssteak an Pfeffersauce Rollerkartoffeln Broccoli	Salatbuffet Pastinakensuppe Linsen Dal (Indisches Linsencurry) mit Broccoli und Kartoffeln	Suppe Birchermüesli mit Brot und Butter
Mittwoch	Salatbuffet Bouillon mit Selleriestreifen Truthahn-Schnitzel an Limettensauce Spiralen Rüebli Marronicrème	Salatbuffet Bouillon mit Selleriestreifen Mediterraner Toast mit Peperoni, Zucchetti und Mozzarella Marronicrème	Suppe Kartoffeln-Lauch-Gratin
Donnerstag	Salatbuffet Gelberbsensuppe Rindshamburger mit Tomaten und Käse Weissweinsotto	Salatbuffet Gelberbsensuppe Mascarponerisotto mit sautierten Pilzen und getrockneten Tomaten	Suppe Hörnli Salat mit Gurken, Mais und Schinkenwürfeli
Freitag	Salatbuffet Fenchelsuppe Saiblingfilet nach Zuger Art (Zucht Island) Salzkartoffeln Blattspinat	Salatbuffet Fenchelsuppe Tortellini mit Ricotta-Spinat an Basilikumsauce dazu Reibkäse	Suppe Griessbrei mit Beerenkompott
Samstag	Salatbuffet Champignoncreme-Suppe Kalbszüngli an Kapernsauce Gemüsereis	Salatbuffet Champignoncreme-Suppe Spaghetti mit rotem Pesto und Parmesan	Suppe Toast Williams mit Birne und Raclettekäse
Sonntag	Salatbuffet Consommé mit Sternli Schweins-Cordon-Bleu Pommes-Frites Frühlingsgemüse Blechkuchen mit Äpfeln und Rahm	Salatbuffet Consommé mit Sternli Panierte Zucchetti Pommes-Frites Frühlingsgemüse Blechkuchen mit Äpfeln und Rahm	Suppe Kartoffelsalat mit Weisswurst