

# Mittagessen

# Woche 12

	Menu I Classic	Menu II Vegi	Menu III Balance	Nachspeise
<b>Montag</b> 17. März 2025	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Kabis Salat mit Kümmel *** Geschmorte Rindskopfbacken, Schwäbische Schupfnudeln, Rahmwirz	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Kabis Salat mit Kümmel *** Glarner Schabzigerhörnli, Röstzwiebeln, Apfelmus	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Kabis Salat mit Kümmel *** Geschmorte Rindskopfbacken, Vollkorn-Teigwaren, Wurzelgemüse	<b>Tagesdessert</b> Süssmostcrème
<b>Dienstag</b> 18. März 2025	Tomatencremesuppe oder Gemüsebouillon *** Selleriesalat *** Poulet Cordon Bleu, Pommes frites, Glasierte Rüebli	Tomatencremesuppe oder Gemüsebouillon *** Selleriesalat *** Linsen - Auberginencurry und Koriander, Basmatireis	Tomatencremesuppe oder Gemüsebouillon *** Selleriesalat *** Geschmorte Dorschrückenfilet in Tomatensauce, Basmatireis, Schwarzwurzeln, Gedämpfte Rüebli	<b>Tagesdessert</b> Basler-Läckerli Mousse
<b>Mittwoch</b> 19. März 2025	Brotsuppe (Schwein) oder Gemüsebouillon *** Maissalat *** Glasierte Kalbsbrustschnitten, Hausgemachte Serviettenknödel, Rosenkohl mit Speck (Schwein)	Gemüsebouillon *** Maissalat *** Hausgemachte Serviettenknödel, Federkohl, Pilzrahmsauce	Brotsuppe (Schwein) oder Gemüsebouillon *** Maissalat *** Rindsgeschnetzeltes Burgunder Art Ebly, Rosenkohl, Federkohl	<b>Tagesdessert</b> Vermicelles-Törtli mit Rahm
<b>Donnerstag</b> 20. März 2025	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Hülsenfrüchtesalat *** Truthahnschnitzel Pariser Art Jägersauce, Safranreis, Zucchetti mit Tomaten	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Hülsenfrüchtesalat *** Sautiertes Quornschnitzel Kräuterrahmsauce, Tagliatelle, Zucchetti mit Tomaten	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Hülsenfrüchtesalat *** Sautiertes Truthahnschnitzel Leichte Rahmsauce, Safranreis, Feine Erbsen, Zucchetti mit Tomaten	<b>Tagesdessert</b> Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm
<b>Freitag</b> 21. März 2025	Rüebli-Honig-Ingwersuppe oder Gemüsebouillon *** Randensalat *** Zanderknusperli, Tartarsauce Petersilienkartoffeln, Blattspinat	Rüebli-Honig-Ingwersuppe oder Gemüsebouillon *** Randensalat *** Vegetarisches Bami Goreng (Asiatisches Nudelgericht) mit knackigem Gemüse rassig gewürzt	Rüebli-Honig-Ingwersuppe oder Gemüsebouillon *** Randensalat *** Sautiertes Schweinsschnitzel Thymian-Jus, Petersilienkartoffeln, Kräuter- Tomate, Blattspinat	<b>Tagesdessert</b> Banane Schoggikuchen
<b>Samstag</b> 22. März 2025	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Rüebლისalat *** Kalbsvoren, Bramata Polenta, Blumenkohlgratin	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Rüebლისalat *** Zucchetti-Piccata, Tomatensauce, Vollkorn- Spaghetti, Gemüsestreifen	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Rüebლისalat *** Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensauce und Quark, Gemüsestreifen	<b>Tagesdessert</b> Aperol-Creme mit Himbeeren
<b>Sonntag</b> 23. März 2025	Hühnersuppe mit Zitronengras oder Gemüsebouillon *** Rettichsalat *** Spanferkelrücken mit Biersauce (Schwein), Pommes Duchesse, Marktgemüse	Gemüsebouillon *** Rettichsalat *** Pfannkuchen gefüllt mit Spinat auf Gemüsebeet, Kräuterrahmsauce	Hühnersuppe mit Zitronengras oder Gemüsebouillon *** Rettichsalat *** Sautiertes Zanderfilet Zitronen- Buttersauce, Salzkartoffeln, Marktgemüse	<b>Tagesdessert</b> Fricktaler Glace vom Söhrenhof Bözen mit Rahm

"Balance" ist ein kalorienreduziertes Diätmenü, welches auch bei Diabetes geeignet ist.

# Abendessen

# Woche 12

	Menu I Classic	Menu II Vegi	Menu III Balance
<b>Montag</b> 17. März 2025	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Knöpfliauflauf (Schwein) mit Schinken, Gemüsestreifen und Frischkäse	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Hausgemachte Zwiebel-Käsewähe Sauerrahmsauce	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Eierbrötli mit Vollkorntoast und Spargelspitzen
<b>Dienstag</b> 18. März 2025	Tomatencremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Bauernspeck-Teller (Schwein)	Tomatencremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Apfelgötterspeise mit Zwieback und Vanilleflan	Tomatencremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Omelette mit Gemüsestreifen
<b>Mittwoch</b> 19. März 2025	Brotsuppe (Schwein) oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Wienerli (Schwein) im Blätterteig	Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Risotto mit Sonnengetrockneten Tomaten und Basilikum	Brotsuppe (Schwein) oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Vollkorntoast mit Frischkäse und Gurken garniert
<b>Donnerstag</b> 20. März 2025	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Bratenteller (Kalb & Schwein) Thonsauce und Garnitur	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Grossmutter's Käseschnitte	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Siedfleischsalat mit Garnitur
<b>Freitag</b> 21. März 2025	Rüebli-Honig-Ingwersuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Gebratene Pouletbrust Kräuterbutter Wintersalat garniert	Rüebli-Honig-Ingwersuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Milchreis, Zimtucker, Apfelmus	Rüebli-Honig-Ingwersuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Salatteller mit Hüttenkäse
<b>Samstag</b> 22. März 2025	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Schwäbische Maultaschen (Schwein) gefüllt mit Hackfleisch und Gemüse Lauchrahmsauce	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Zwetschgen-Wähe, Schlagrahm	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Halbfett-Käsesalat garniert mit gemischten Salaten
<b>Sonntag</b> 23. März 2025	Hühnersuppe mit Zitronengras oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Kartoffelgnocchi Gorgonzolasauce, Grana Padano gerieben	Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Käseteller Fünf Schweizer Käsesorten garniert mit Dörrfrüchten	Hühnersuppe mit Zitronengras oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Rindstrockenfleisch- Teller mit Garnitur

"Balance" ist ein kalorienreduziertes Diätmenü, welches auch bei Diabetes geeignet ist.