



«En guete»

Montag, 10. März

Mittagessen

«Vom Bachufer» Bärlauchsuppe
Saisonsalat

Saftigs Ungarisches Paprika-Geschnetzelt
vom Weiderind
mit Sauerrahm verfeinert
Freiämter Spätzli
Broccolirösli

Abendessen

«Wie immer frisch us eusere Bachstube»
Saisonale Rhabarberwähe

Dienstag, 11. März

Mittagessen

Griess-Lauch-Suppe
Randensalat mit Orangenwürfeli

Im Ofen bachete Kalbs-Hackbraten
«à la Grosi»
anere Pfeffer-Thymian-Sauce
Härdöpfelstock
Vichy Karotten

Abendessen

Feini Thonbrötli zum selber mache mit Pariser
Brot, Tomaten, Ei, Gurken und roten Zwiebeln

Mittwoch, 12. März

Mittagessen

Rote Linsen-Curry-Suppe mit Kokosmilch
Saisonsalat

«De Frühlig stoht vor de Tür»
Aargauer Pouletschnitzel
mit leichter Bärlauch-Marinade
Risotto «Primavera» mit Gemüse
Kefen

«Brownie» us em Süde vo Amerika

Abendessen

Es Rührei vo Seetaler Hühner mit Schnittlauch
und Vollkorntoast dazu Kopfsalat

Donnerstag, 13. März

Mittagessen

Tomaten-Basilikum-Suppe
Gekochter Rüebli-salat mit Kichererbsen

Klassisches Schweinsvoren
nach Freiämter Art mit Dörrapfel-Stückli
Heidi Zöpfli Teigwaren
Geschmortes Rotkraut

Abendessen

«Arbeiter-Kotelett» Panierter Cervelat
mit Kartoffelsalat und e Tube Thomy Senf



«En guete»

Freitag, 14. März

Mittagessen

Minestrone-Crèmesuppe
Saisonsalat

«Scho als Chind gern gha»
Knusperigi Fischstäbli
mit Remoulade-Sauce und Zitroneschnitz
Salzhärdöpfel
Lauch-Rahmgemüse

Griessflammeri mit Erdbeer-Coulis

Abendessen

«Immer öppis guets» Hörnliauflauf
mit Schinken und Frühlings-Blattsalat

Samstag, 15. März

Mittagessen

Klare Ribeli-Suppe mit Gemüsewürfeli
Gurkensalat mit Joghurt und Dill

Röstirollen
mit Frischkäse und Kräutern
auf Champignonsauce
dazu Erbs und Rüebli

Abendessen

Kaiser «Franz Joseph» Schmarrn
mit Vanillesauce und Apfelmus

Sonntag, 16. März

Mittagessen

Frühlingszwiebel-Rahmsuppe
Saisonsalat

«Am Sunntig gets Brote vom Säuli Hoh-Rugge»
mit sämiger Senfsauce und Preiselbeer-Kompott
Feini Butternüdeli
Gemüse-Allerlei

«Neuziitlich» Schwarzwäldertorte im Gläsli

Abendessen

Gschwellti mit Innerschwyzzer Chäs
und Bergchrüter-Frischkäse

*Das pürierte
Menü entspricht
dem normal
zubereiteten
Menü.*