



«En guete»

Montag, 17. März

Mittagessen

Hafer-Crèmesuppe mit Gemüsewürfeli

Saisonsalat

«Frühlingserwachen»

Feini Bärlauch-Kalbsbratwurst

derzue e Bülle-Sauce

Röschti

Blumenkohl

Abendessen

«Auf Wunsch» Retro «Roco» Ravioli

mit Tomatensauce und Käse dazu Nüsslisalat

Dienstag, 18. März

Mittagessen

Champignons-Kräuter-Suppe

Früchte-Cocktail

«Swiss Oriental»

Schweingschnätzlets «Casimir»

an fruchtiger Curry-Rahmsauce

Kokosreis

Pfälzer Karotten mit Sesam und Ingwer

Abendessen

Antipasti-Abend mit Salami, Parmaschinken,

Mozzarella, Artischocken, Pilzen und Olivenbrötli

Mittwoch, 19. März

Mittagessen

Süskartoffel-Apfel-Süppli

Saisonsalat

Suprême vom Aargauer Poulet

mit Sauce Marchand de Vin mit Trauben

Härdöpfelstock mit Speckwürfeli

Romanescorösli

«Es passt zum Frühling»

Vogelnäschti

Abendessen

Frisch gebackene Blätterteig-Wurstweggen

mit Frühling-Blattsalat

Donnerstag, 20. März

Mittagessen

Frühlings-Rahmsuppe mit Kerbel

Blumenkohlsalat mit Haselnüssen

Klassiker der Französischen Cuisine

«Blanquette de veau»

Kalbsvoessen an weisser Sauce

Jägernudeln

Glasierte Vichy Rüeblen

Abendessen

«Scho als Kind gern gha»

Fotzelschnitte mit Zimtzucker und Öpfelmues



«En guete»

Freitag, 21. März

Mittagessen

Sellerie-Rahmsuppe

Saisonsalat

Im Ofen gegartes Mittelstück

vom Zanderfilet

mit feiner Noilly Prat-Sauce

Leichter Zitronen-Kräuter-Risotto

Lauchgemüse

Rhabarberkompott mit weisser Schoggimousse

Abendessen

Gefüllte Eier «à la Russe»,

Schinkenrollen und Gemüsesalat

Samstag, 22. März

Mittagessen

Grüne Spargel-Crèmesuppe

Rotkrautsalat mit Apfel

Vegi-Züri-Gschnätzlets

an feiner Champignons-Rahmsauce

Gemüse-Ebly

Wurzelgemüse

Abendessen

«Aus der Romandie» Feine Käsewähe

mit Birrestückli derzue Randensalat

Sonntag, 23. März

Mittagessen

Rüebli-Orangen-Suppe

Saisonsalat

Am Stück gebratenes Kalbsfilet

mit Cognac-Morchel-Sauce

Tannzapfen-Kroketten

Cocobohnen mit Mandeln

Charlotte Royal-Schnitte

Abendessen

Feins Silserbrötli mit Kräuterkäse

und Veltiner Bresaola derzue en Gerstesuppe

*Das pürierte
Menü entspricht
dem normal
zubereiteten
Menü.*