



«En guete»

Montag, 20. März

Mittagessen

Hafercrèmesuppe mit Gemüsewürfeli
Saisonsalat

Gebratene Aargauer «Poulethaxe»
anere Freiämter Dörrzwetschge-Sauce
Härdöpfelstock
Lauch-Rahmgemüse

Abendessen

«Eusi Nationalwurst» Cervelat bachet im
Blätterteig mit saisonalem Blattsalat

Dienstag, 21. März

Mittagessen

Rüebli-Orangen-Suppe
Früchte-Cocktail

«Swiss Oriental»
Schweinsg Schnätzlets «Casimir»
an fruchtiger Curry-Rahmsauce
Kokosreis
Romanesco

Abendessen

Antipasti-Abend mit Salami, Parmaschinken,
Bresaola, Mozzarella, Tomätli und Olivenbrötli

Mittwoch, 22. März

Mittagessen

Frühlings-Rahmsuppe mit Kerbel
Saisonsalat

«Frühlingserwachen»
Feini Bärlauch-Kalbsbratwurst
derzue e Bülle-Sauce
Röschti
Lattichgemüse

«Es passt zum Frühling» Vogelnäschtl

Abendessen

Aus der Romandie: Feini Käsewähe mit
Birrestückli derzue en Randesalat

Donnerstag, 23. März

Mittagessen

Grüne Spargel-Crèmesuppe
Blumenkohlsalat mit Haselnüssen

«Klassiker der Französischen Küche:
Blanquette de veau»
Kalbsvoessen an Weisser Sauce
Spinatnudeln
Erbsli und Rüebli

Abendessen

«Scho als Chind gern gha»
Fotzelschnitte mit Zimtzucker und Öpfelmues



«En guete»

Freitag, 24. März

Mittagessen

Sellerie-Rahmsuppe
Saisonsalat

«Vo de Wels-Familie»

Claresse-Filet mit Meunière-Buttersauce und
Mandeln
Kartoffelperlen mit Peterli
Blattspinat

Rhabarberkompott mit weisser Schoggimousse

Abendessen

Emmitaler Mistchratzer «Nuggets»
mit Chrütli-Dip und Maisfritters

Samstag, 25. März

Mittagessen

Champignons-Kräuter-Suppe
Rotkrautsalat mit Apfel

«Eifach aber guet»

Tessiner Schwinsvoessen vom Buurehofsäuli
Polenta mit Pilzen und Sbrinz
Kohleräbli

Abendessen

«Gspürsch de Früehlig?»
Eierschwämmli-Ravioli an Bärlauchsauce

Sonntag, 26. März

Mittagessen

Süskartoffel-Apfel-Süppli
Saisonsalat

«Us Grosis Chuchi»

Niedergegarter Weiderind-Schmorbraten
an kräftiger Rotweinsauce
Spätzli
Rosenkohl

Charlotte Royal-Schnitte

Abendessen

Feins Butterbrezeli mit Kräuterkäse und Eiersalat
derzue en Gerstesuppe

*Das pürierte
Menü entspricht
dem normal
zubereiteten
Menü.*