

## Mahlzeitendienst-Mittagsmenü vom 17. bis 23. März 2025

Montag, 17. März	Dienstag, 18. März	Mittwoch, 19. März	Donnerstag, 20. März	Freitag, 21. März	Samstag, 22. März	Sonntag, 23. März
<b>Mittagessen</b>	<b>Mittagessen</b>	<b>Mittagessen</b>	<b>Mittagessen</b>	<b>Mittagessen</b>	<b>Mittagessen</b>	<b>Mittagessen</b>
Hafer-Crèmesuppe mit Gemüsewürfeli	Champignons-Kräuter-Suppe	Süsskartoffel-Apfel-Süppi	Frühlings-Rahmsuppe mit Kerbel	Sellerie-Rahmsuppe	Grüne Spargel-Crèmesuppe	Rüebli-Orangen-Suppe
Saisonsalat	Saisonsalat	Saisonsalat	Saisonsalat	Saisonsalat	Saisonsalat	Saisonsalat
***	***	***	***	***	***	***
«Frühlingserwachen» Feini Bärlauch-Kalbsbratwurst derzue e Bülle-Sauce Röschi Blumenkohl	«Swiss Oriental» Schweinsgschnätzlets «Casimir» an fruchtiger Curry-Rahmsauce Kokosreis Pfälzer Karotten mit Sesam und Ingwer	Suprême vom Aargauer Poulet mit Sauce Marchand de Vin mit Trauben Härdöpfelstock mit Speckwürfeli Romanescorösl	Klassiker der Französischen Cuisine «Blanquette de veau» Kalbsvoressen an weisser Sauce Jägernudeln Glasierte Vichy Rüebli	Im Ofen gegartes Mittelstück vom Zanderfilet mit feiner Nouilly Prat-Sauce Leichter Zitronen-Kräuter- Risotto Lauchgemüse	«Eifach aber guet» Tessiner Schwiinsvoressen vom Buurehof-Säuli Polenta Broccoli	Am Stück gebratenes Kalbsfilet mit Cognac-Morchel-Sauce Tanzapfen-Kroketten Cocobohnen mit Mandeln
Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert