

# Menüplan vom 23. bis 29.03.2020 - Woche 13



Tel: 062 209 45 13 / kueche@szuntergaeu.ch

Datum		Mittagessen	Wein	
<b>Montag</b> 23.03.2020	<input type="checkbox"/>	Brotsuppe mit Kümmel /G,L Rippli geräuchert /G,L Kartoffelschnitze /G,L Sauerkraut /G,L	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Dienstag</b> 24.03.2020	<input type="checkbox"/>	Bündner Gerstensuppe /G,L Schweins-Piccata Milanese /G,L Tomatenrisotto /G,L Peperoni-Zucchettiragout /G,L	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mittwoch</b> 25.03.2020	<input type="checkbox"/>	Currycrèmesuppe /G,L Kalbfleischkugeln an Rahmsauce /G,L 3-farbige Müscheli /G,L Kefen in Butter gedünstet /G,L Muffin /G,L,E	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Donnerstag</b> 26.03.2020	<input type="checkbox"/>	Broccolicrèmesuppe /G,L Siedfleisch (Rind) /G,L Dampfkartoffeln /G,L Grüne Bohnen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Freitag</b> 27.03.2020	<input type="checkbox"/>	Linsensuppe /G,L Lachs Cordon-Bleu /G,L,F Zitronensauce /G,L Reis mit Pinienkernen/G,L,N Rahmwirsing /G,L	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Samstag</b> 28.03.2020	<input type="checkbox"/>	Griesssuppe mit Lauchwürfel /G,L Kalbsvoressen mit Steinpilzen /G,L Teigwaren /G,L Brüsseler gebraten /G,L	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sonntag</b> 29.03.2020	<input type="checkbox"/>	Bouillon mit Einlage /G,L,E Lammgigot mit Kräutersauce /G,L Zwiebelpolenta /G,L Selleriegemüse Schoggimousse /G,L	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Ausweichmenü**  
Riz Casimir (Kalb) mit  
Früchtégarnitur /G,L

Wein: 2 dl Dôle CHF 6.00

Allergene:  
E = Ei / F = Fisch / G = Gluten /  
L = Lactose / N = Nüsse /  
S = Senf / SA = Samen /  
SCH = Schalenfrüchte

Fleischdeklaration:  
Schweiz: Rind, Schwein, Kalb, Poulet  
Neuseeland: Lamm  
Ungarn: Kaninchen, Truten

Name:

Vorname:

Adresse: