

Menüplan März 2026 HPS



Mittagessen

Montag	2. Salat Kalbsbraten (CH) Kartoffelstock, Gemüse
Dienstag	3. Salat Gemüsecremesuppe (Vegi) Hausgemachtes Brot Apfeltiramisu
Donnerstag	5. Salat Hörnliauflauf mit Gemüse (Vegi) Zusatzsalat
Freitag	6. Salat Seelachsnuggets, Tartarsauce (Deutschland) Salzkartoffeln, Gemüse
Montag	9. Salat Kartoffelgnocchi mit zweierlei Saucen (Vegi) Zusatzsalat Frucht zum Dessert
Dienstag	10. Salat Rindsvoressen mit Saucenrübli (CH) Polenta
Donnerstag	12. Salat Pouletgeschnetzeltes an Kräutersauce (CH) Spätzli, Gemüse
Freitag	13. Suppe, Salat Gefüllte Champignons (Vegi) Risi Bisi
Montag	16. Salat Spaghetti Bolognese (Rinds, CH) Zusatzsalat
Dienstag	17. Suppe, Salat Kohlrabitaler, Kräuterquark (Vegi) Ofenkartoffeln
Donnerstag	19. Salat Knuspertrutenschnitzel (Italien) Kräuterrisotto, Gemüse
Freitag	20. Salat Tortellini-Ricotta-Spinat, Tomatensauce (Vegi) Zusatzsalat Dessert
Montag	23. Suppe, Salat Äplermakronen (Vegi) Apfelmus
Dienstag	24. Salat Heisser Ofenfleischkäse (Schwein, CH) Senfkartoffeln, Gemüse
Donnerstag	26. kein Mittagessen
Freitag	27. Salat Nasi Goreng mit Tofu (Vegi) Zusatzsalat
Montag	30. Salat Rindshackbraten (CH) Kartoffelgratin, Gemüse
Dienstag	31. Suppe, Salat Fondue-Rösti-Wähe (Vegi) Zusatzsalat

Claudia und Evelyn geben gerne Auskunft bezüglich Lebensmittelallergene!
 Sämtliche Mehlspeisen sind hausgemacht und aus Schweizer Mehl. Änderungen vorbehalten.
 Das Küchenteam wünscht "En Guete"