

# Tagesmenu

## Montag, 9. März

Kräutersuppe  
**oder**

Blattsalat mit Kresse an Hausdressing

Poulet\* (CH) mit Rosmarin und Orangenzesten,  
dazu geschmortes Gemüse und Teigwaren

**oder**

Buchweizentaler (mit Kartoffeln),  
dazu Rosenkohl, Brüsseler und Petersiliensauce

Joghurt mit Nüssen und Honig

## Donnerstag, 12. März

Rüebli-suppe mit Ingwer  
**oder**

Blattsalat mit Distelöldressing

Rinds-Lasagne mit Tomatensauce  
und Blumenkohl

**oder**

Gemüselasagne mit Tomatensauce  
und Blumenkohl

Mango-Lassi

## Dienstag, 10. März

Erbsensuppe mit Verben  
**oder**

Blattsalat an Hausdressing

Berglammragout\* (CH), dazu Gemüse-Tajine,  
Couscous und Joghurt-Dip

**oder**

Gemüse-Tajine mit Kichererbsen,  
dazu Couscous und Joghurt-Dip

Rüeblikuchen

## Freitag, 13. März

Minestrone  
**oder**

Blattsalat an Orangendressing

Schellfisch\* (Nordostatlantik), dazu Zitronensauce,  
Fenchel und Dinkelbulgur

**oder**

Frischkäse-Timbale mit Fenchel und Dinkelbulgur,  
dazu Sesamsauce

Lebkuchencreme

## Mittwoch, 11. März

Haferflockensuppe  
**oder**

Blattsalat und Sesam an Hausdressing

Kalbsbrustschnitte\* (CH) mit Estragonsauce  
und grüne Bohnen, dazu Polenta

**oder**

Mangold-Jalousie mit Feta und Korbelsauce,  
dazu Randen und Polenta

Mandel-Zimtpudding

## Sonntag, 15. März

Gerstensuppe  
**oder**

Blattsalat an Hausdressing

Pouletbrust\* (CH) mit Gartenkräutern,  
dazu Rüebli und cremige Hirse

**oder**

Tofu-Ragout mit cremiger Hirse  
und Rüebli

Himbeereschnitte

**Mittagessen Mo bis Fr und So 12.00 – 13.30 Uhr**  
**À-la-carte-Bestellungen bis 13.15 Uhr**

Tagesmenu vegetarisch CHF 23.– / ½ Portion CHF 21.–

Tagesmenu mit Fleisch CHF 28.– / ½ Portion CHF 26.–

Suppe, Salat und Dessert CHF 15.–



Seit 2016 sind wir eine Bio-Knospe-Komponentenküche mit Bio-Knospe-Salaten, -Gemüse und -Obst sowie -Getreide und -Teigwaren.

\*konventionell

Preise inkl. MwSt., Änderungen vorbehalten.