

# Menüplan Schlössli Pieterlen



10. - 16. März 2025

Woche 11/2025

Essenszeiten: Mittag 11:30 Uhr / Abend 17:30 Uhr

Montag 10. März 2025	Dienstag 11. März 2025	Mittwoch 12. März 2025	Donnerstag 13. März 2025	Freitag 14. März 2025	Samstag 15. März 2025	Sonntag 16. März 2025
<b>Tagessuppe</b>	<b>Tagessuppe</b>	<b>Tagessuppe</b>	<b>Tagessuppe</b>	<b>Tagessuppe</b>	<b>Tagessuppe</b>	<b>Tagessuppe</b>
<b>Menü</b> Pouletragout mit Gemüsewürfeli und Safran Polenta Rüebli	<b>Menü</b> Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Griesshalbmonde Broccoli	<b>Menü</b> Schweins Cordon-Bleu mit Zitronenschnitt Pommes-frites Erbsen mit Béchamel	<b>Menü</b> Hackbraten an Rotweinjus Bäckerinnenkartoffeln Rotkraut mit Marroni	<b>Menü</b> Gemischter Fischragout an Dillrahmsauce Trockenreis Blattspinat	<b>Menü</b> Äplermaccaroni an Schinkensauce Röstzwiebeln und Reibkäse	<b>Menü</b> Rindsstreifen an Paprikasauce Kartoffelstock Mischgemüse
<b>Dessert</b> Schokoladencreme	<b>Dessert</b> Studentenschnitte	<b>Dessert</b> Frischer Fruchtsalat	<b>Dessert</b> Caramelköpfler im Glas	<b>Dessert</b> Diplomatcreme	<b>Dessert</b> Orangensalat	<b>Dessert</b> Schwedenwürfel
<b>Abendessen</b> Salami und Eierbrötli garniert	<b>Abendessen</b> Paniertes Camembert mit Preiselbeersauce Kleiner gemischter Salat	<b>Abendessen</b> Omelette mit Kartoffeln an Tomatensauce	<b>Abendessen</b> Dampfnudeln an Vanillesauce	<b>Abendessen</b> Schinkengipfeli mit Rüebliisalat	<b>Abendessen</b> Hauspastete garniert	<b>Abendessen</b> Geraffelter Apfelkuchen mit Rahm

Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot und Feinbackwaren aus Schweizer Produktion. ☑

Liebe Gäste, über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien und Intoleranzen auslösen können, informiert Sie gerne unser Küchenteam.

Wir wünschen Ihnen eine genussreiche Woche.

Leiter Verpflegung Marcel Germann & Küchenteam