

Menüplan Schlössli Pieterlen



31. März - 6. April 2025

Woche 14/2025

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

Montag 31. März 2025	Dienstag 1. April 2025	Mittwoch 2. April 2025	Donnerstag 3. April 2025	Freitag 4. April 2025	Samstag 5. April 2025	Sonntag 6. April 2025
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menü Trutenbrust poeliert an Madeira-Jus Kartoffelstock Karotten	Menü Saftiges Rippli an Jus Griessschnitte Zucchetti mit Tomate	Menü Gebratene Pouletbrust an Bärlauch-Sauce Duchessekartoffeln Blumenkohl	Menü Gebratener Fleischkäse an Mexicainsauce Risi-Bisi	Menü Fischstäbli Mayonnaise Dampfkartoffeln mit Dill Rahmspinat	Menü Spaghetti "Cosa Nostra" an Tomatenrahmsauce mit Speck und Peperoniwürfel Reibkäse	Menü Kalbsnierstückbraten an Hollandaise neue Kartoffelchen Grüner Spargel
Dessert Brownies	Dessert Panna-Cotta im Gläsli	Dessert Kokos-Makkronen	Dessert Erdbeer-Roulade	Dessert Joghurt-Mangocrème	Dessert Frischer Fruchtsalat	Dessert Schwarzwälder Schnitte
Abendessen Champignonplätzli mit Tomatenspiegel Hausbrot	Abendessen Kleiner Bündnerfleischteller mit Ruchbrot	Abendessen Apfelküechli mit Vanillesauce	Abendessen Toast Hawaii mit Maissalat	Abendessen Morchelterriné garniert und Körnerbrot	Abendessen Kirschen-Kuchen mit Vanille-Guss und Schlagrahm	Abendessen Frühlingsmüesli mit frischen Früchten und Rahm-Tupf

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