

Menüplan – Montag, 10.03.2025 bis Sonntag, 16.03.2025

Datum	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Abendessen, salzig	Abendessen, süß
FASNACHT Montag, 10.03.2025	<i>Basler Mehlsuppe mit Reibkäse</i> Je 1 Stück Chäs- und Ziibelewähe Grüner Salat <i>Fasnachts-Kiechli</i>		Schinkenröllchen mit Hüttenkäse Tomate und Gurke	Warmer Apfel-Streussel-Auflauf
FASNACHT Dienstag, 11.03.2025	<i>Flädli-Suppe mit Gemüseeinlage</i> Haggfleischkiechli (Rind/Schwein) Kartoffelstock Frischer Gurkensalat <i>"Räppli" mit Mango und Passionsfrucht</i>	Käse-Spätzli - mit rezentem Baselbieter Käse und frischem Peterli, garniert mit Röstzwiebeln	Hörnli mit Butterbrösmeli und Apfelmus	Griessbrei Rhabarberkompott
FASNACHT Mittwoch, 12.03.2025	<i>Lauchsuppe</i> Klöpfer - Krebs mit Senf Pommes Frites Mischgemüse der Saison <i>Blätterteig-Läckerlimousse-Cornet</i>	Frittierter Camembert mit Preiselbeeren Kartoffelkroketten Buntes Gemüse	Bündner Gerstensuppe dazu ein Schlumbi	Götterspeise mit Aprikosen, Zwieback und Vanillecreme
Donnerstag, 13.03.2025	<i>Blumenkohlcremesuppe</i> Szegediner Gulasch Spätzli Gedämpfter Broccoli <i>Zitrusfrüchtesalat mit Pistazien</i>	Pinsa Romana - mit Parmesancreme, Ruccola und Antipasti-Gemüse	Flammkuchen - Baguette (mit Creme Frâiche, Speck und Lauchzwiebeln)	Kirschen - Clafoutis (Auflauf aus dem französischen Limousin mit Haselnüssen)
Freitag, 14.03.2025	<i>Cremsuppe mit Wermut und Gemüsewürfelchen</i> Lachs-Kabeljau-Involtini* Kapernsauce Safran-Risotto, Kleine Tomaten <i>Glace Törtli mit Beerencoulis</i>	Spaghetti alla chitarra Spinat - Pinienkern - Pesto	Vitello tonnato - Kalter Braten mit Thunfischsauce**	Birnenwähe mit Rahm
Samstag, 15.03.2025	<i>Tomatencremesuppe</i> Findus Chäs - Plätzli auf Pilzragout <i>Frucht-Cocktail mit Rahm</i>		Cäsar-Salat mit Parmesandressing Croustons und Pouletstreifen	Original Schwäbischer "Pfitzauf" - mit Kompott
Sonntag, 16.03.2025	<i>Bouillon mit Eierstich</i> Fleischvögel mit Rotweinsauce Krüseli Rosenkohl <i>Hausgemachtes Cognac-Parfait</i>	Apfelküechli mit Vanillesauce	Café complet mit Rohschinken und Weichkäse, Butter und Konfi	Birchermüesli, garniert mit Früchten dazu Brot und Butter

*NOR&FAO27/47 **FAO34/51/57/71

**Unser Fleisch, Fisch und Backwaren stammen grundsätzlich aus der Schweiz. Abweichungen werden deklariert.
Für Informationen betreffend Allergene fragen Sie bitte jederzeit das Küchenpersonal.**