

**Menüplan 23. März 2026 - 29. März 2026**

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag 23. März 2026	Bouillon mit Gemüsestreifen *** Pouletgeschnetzeltes Casimir, Currysauce, Reis, Früchtegarnitur *** Schwarzwälder-Torte	Bouillon mit Gemüsestreifen *** Gemüsecurry, Früchtegarnitur, Reis *** Schwarzwälder-Torte	Spinatstrudel, Bunter Blattsalat
Dienstag 24. März 2026	Ingwercremesuppe *** Rindsfleischvogel, Rotweinsauce, Kartoffelstock, Pfälzerkarotten mit Kräuter	Ingwercremesuppe *** Rassiges Peperoni Gulasch, Kartoffelstock, Pfälzerkarotten mit Kräuter	Aprikosen-Topfenknödel, Vanille-Zimtsauce
Mittwoch 25. März 2026	Hafercremesuppe *** Trutenbrust, Salbeisauce, Polenta-Galetten, Lattichgemüse *** Marmorcake Brotsuppe ***	Hafercremesuppe *** Polenta-Galetten, mit Gorgonzola überbacken, Lattichgemüse *** Marmorcake Brotsuppe ***	Spaghetti, Carbonara, Parmesan
Donnerstag 26. März 2026	Rindsgeschnetzeltes, Majoransauce, Schupfnudeln, Glasierte Rüebli *** Cremeschnitte	Panierte Avocado, Majoransauce, Schupfnudeln, Glasierte Rüebli *** Cremeschnitte	Walliser Toast mit Schinken, Kompottbirne und Raclettekäse
Freitag 27. März 2026	Ratatouillecremesuppe *** Pochiertes Rotzungenfilet (NL), Weissweinsauce, Salzkartoffeln, Erbsli	Ratatouillecremesuppe *** Quinoa Burger mit Chili, Guacamole, Salzkartoffeln, Erbsli	Ghackets, Hörnli, Apfelmus, Parmesan
Samstag 28. März 2026	Geflügelcremesuppe *** Schweinsvoren mit Perlzwiebeln und Croutons, Serviettenknödel, Sautierte Zucchini *** Gebrannte Creme	Geflügelcremesuppe *** Quorn-Voren mit Perlzwiebeln und Croutons, Serviettenknödel, Sautierte Zucchini *** Gebrannte Creme	Spätzli-Pfanne mit Gemüse und Käse
Sonntag 29. März 2026	Bouillon mit Sherry und Kräutern *** Kalbsschulter-Braten, Zitronensauce, Feine Nudeln, Romanesco mit Mandeln *** Meringues-Nest mit Zwetschgen	Bouillon mit Sherry und Kräutern *** Spitzpaprika mit Linsen gefüllt, Basilikumsauce, Feine Nudeln, Romanesco mit Mandeln *** Meringues-Nest mit Zwetschgen	Café Complet mit allerlei Feinem
	Wochenhit Gemüse-Pilzragout, Gartenkräuterrahmsauce, im Röstipastetchen	Das gits au no Pouletbrüstli mit Speck umwickelt, Café de Paris- Sauce, Duchesse-Kartoffeln, Tagesgemüse	

Sofern nicht anders deklariert, servieren wir Ihnen Fleisch aus der Schweiz. Die Küche kann Ihnen auf Wunsch Auskunft über Hauptallergene der Menüs geben.

044 938 32 32, info@aph-hinwil.ch