








Tagesmenü

31. März bis 4. April 2025

MITTAGMENÜ

Montag	Blatt- und Rüeblisalat	
Orange	Ricotta Spinat Cannelloni ✓ Käsesauce Gemüse	  
Dienstag	Blatt- und Gurkensalat Pouletschenkel Ragout 🐔 Tomatenreis Kohlrabi	 
Mittwoch	Blatt- und Maissalat Kalbs Meatballs 🐮 Bratensauce Polenta Rüebl-Erbsli	 
Donnerstag	Blatt- und Selleriesalat Spaghetti Bolognese 🐮 Reibkäse Zucchetti	 
Freitag	Blatt- und Randensalat Gemüse - Curry ✓ Reis Falafel	 

Nicht nur Küchenphilosophie, sondern gelebte Alltage!

Saisonale und regional beschaffte Produkte werden von unseren Teilnehmern, unter fachkundiger Anleitung, frisch verarbeitet. Dabei achten wir auf Ausgewogenheit und Abwechslung in der Auswahl unserer Gerichte sowie eine schonende Zubereitung.

Wir vom Ascott-Team wünschen Euch einen guten Appetit!

Menü Änderungen vorbehalten.

Fleischherkunft:

Kalb (CH), Kaninchen (CH), Lamm (AUS/NZ), Poulet (CH), Rind (CH), Schwein (CH), Fisch (EU) Truten (HU)

Allergene: Wir verwenden Gemüsebouillon welche Spuren von folgenden Allergene enthalten:

