

# ischimatt **Menüplan Café Ischimatt**

zusammen in bewegung

Datum	Tagesmenü		Menü-Fleischlos	
<b>Montag</b> <b>17.03.2025</b>	Randencrèmesuppe mit Apfel Schweinsgeschnetzelt Pilzrahmsauce Butternudeln Knackerbsen	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Randencrèmesuppe mit Apfel Geschmorte Kohlrouladen mit Kastanien Gemüsefüllung Butternudeln Knackerbsen	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
<b>Dienstag</b> <b>18.03.2025</b>	Liebstöckelcrèmesuppe Rindsfleischvogel Brauerart in würziger Biersauce Kartoffelstock Romanesco mit Mandeln Kleiner Salat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Liebstöckelcrèmesuppe Gemüse-Soufflee mit Schnittlauchrahmsauce Kartoffelstock Romanesco mit Mandeln Kleiner Salat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Mittwoch</b> <b>19.03.2025</b>	Broccolicrèmesuppe Trutenragout süß-sauer mit leichtem Zitronenreis Gedämpfter Pak-Choi Orangen-Quark-Crème	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Broccolicrèmesuppe Kichererbsen Falafel Kräuter-Dipp mit leichtem Zitronenreis Gedämpfter Pak-Choi Orangen-Quark-Crème	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Donnerstag</b> <b>20.03.2025</b> Mittagstisch	Gerstensuppe Schweinschnitzel paniert serviert mit Zitrone und Preiselbeeren Pommes frites Französische Erbsen	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Gerstensuppe Gebratene Gemüsefrikadelle Vegetarische Bratensauce Preiselbeeren Pommes frites Französische Erbsen	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
<b>Freitag</b> <b>21.03.2025</b>	Klare Kohlsuppe Spaghetti Bolognese mit Rindfleisch - Tomatensauce geriebener Käse sautierte Zucchini Kleiner Salat	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13	Klare Kohlsuppe Spaghetti mit Vegi-Bolognese in Tomatensauce geriebener Käse sautierte Zucchini Kleiner Salat	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13
<b>Samstag</b> <b>22.03.2025</b>	Geröstete Griesssuppe Waadtländer Saucisson serviert mit Senf Dampfkartoffeln Lauchgemüse	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Geröstete Griesssuppe Pochiertes Ei mit leichter Käse-Rahmsauce Dampfkartoffeln Lauchgemüse	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Sonntag</b> <b>23.03.2025</b>	Suppe Hausfrauenart Zarter Lammgigot-Braten mit kräftiger Provenzalesauce Kartoffelgratin Bohnen und Karotten Kleiner Coupe Danmark	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Suppe Hausfrauenart Gebakener Blätterteigstrudel mit Lauch-Gemüse-Käsefüllung Kartoffelgratin Bohnen und Karotten Kleiner Coupe Danmark	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13