

Menüplan 14.09. – 20.09.2026



Datum	Mittagessen	Vegetarisch	Suppe / Salat	Abendessen
Montag 14.09.	Aargauer Braten (Schwein) Braune Sauce Kartoffelstock Brokkoli Schwarzwälder	Glasierte Randen Kartoffelstock Brokkoli Schwarzwälder	Kräutersuppe Tagessalat	Apfelküchlein Vanillesauce
Dienstag 15.09.	Rindssaftplätzli Nudeln Bohnen Tagesfrucht	Panierter Käse Preiselbeeren Gurkensalat Tagesfrucht	Bouillon mit Fideli Tagessalat	Wienerli im Teig Randensalat
Mittwoch 16.09.	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti Karotten Heidelbeer-Roulade	Walliser Rösti mit Tomaten und Raclette-Käse Heidelbeer-Roulade	Kürbiscrèmesuppe Tagessalat	Rühreier mit Specktranchen auf Toastbrot
Donnerstag 17.09.	Fleischvogel (Rind und Schwein) Spätzli Wirsing Vogelnest	Spätzli-Pfanne mit Gemüse und Waldpilzen Vogelnest	Champignonsuppe Tagessalat	Birchermüesli mit Schlagrahm
Freitag 18.09.	Wähen-Buffer Käse-Wähe mit und ohne Speck	Wähen-Buffer Käse-Wähe	Gemüsesuppe Tagessalat	Roastbeef-Teller (Rind) mit Tartarsauce
Samstag 19.09.	Poulet-Saftbraten Estragonsauce Trockenreis Lauch Vanilleglace mit Rahm	Gebratener Reis mit Gemüse Kichererbsenbällchen Sauerrahm Vanilleglace mit Rahm	Brotsuppe Tagessalat	Fleisch-Pastete (Schwein) Preiselbeeren mit Selleriesalat
Sonntag 20.09.	Rindsschmorbraten Kartoffelgratin Rosenkohl Beerentraum	Geschmorte Karotten Kartoffelgratin Rosenkohl Beerentraum	Pastinaken-Suppe Tagessalat	Café Complet mit Fleisch und Käse Weggli
1. Forellenfilet mit Meerrettichschaum 2. Bunter gemischter Salat 3. Birchermüesli 4. Café Complet			Auswahlmenü für den Abend	

Wir verarbeiten hauptsächlich Fleisch und Fisch aus der Schweiz, andernfalls ist es deklariert.

Auf Wunsch gibt Ihnen unser geschultes Personal Auskunft über Allergene.