

Menüplan 21.09. – 27.09.2026



Datum	Mittagessen	Vegetarisch	Suppe / Salat	Abendessen
Montag 21.09.	Lamm Nierstück NZ Thymiansauce Tomatenrisotto Krautstiel Marmor Cake	Tomatenrisotto mit Gemüse Parmesanchips Marmor-Cake	Kohlrabensuppe Tagessalat	Fleischkäse (Schwein) Senf Brot
Dienstag 22.09.	Schweins-Cordon-Bleu Pommes-Frites Brokkoli Vermicelles mit Rahm	Kürbis-Cordon-Bleu Pommes-Frites Brokkoli Vermicelles mit Rahm	Rüebli-suppe Tagessalat	Überbackene Äpler Rösti mit Schinken (Schwein) und Käse
Mittwoch 23.09.	Rindsschmorbraten Kartoffelgratin Kohlraben/Karotten Gebrannte Crème	Rotes Curry mit Gemüse Basmatireis Gebrannte Crème	Bouillon mit Ei Tagessalat	Siedfleisch- Eintopf Salzkartoffeln Marroni-Mousse
Donnerstag 24.09.	Poulet-Casimir Trockenreis Früchtegarnitur Tagesfrucht	Gebratener Reis mit Gemüse und Tofu Tagesfrucht	Gemüsesuppe Tagessalat	Kalter-Teller mit Fleisch und (Kalb, Schwein) Käse garniert
Freitag 25.09.	Aargauer Braten (Schwein) Kartoffelstock Blumenkohl Schwarzwälder	Gemüse-Knusperli Kartoffelstock Blumenkohl Schwarzwälder	Brotsuppe Tagessalat	Birchermüesli mit Früchten garniert
Samstag 26.09.	Kalbssteak Champignonsauce Bratkartoffeln Rosenkohl Schokoladenglace/ Vanilleglace mit Rahm	Überbackene Gemüse-Cannelloni Schokoladenglace/ Vanilleglace mit Rahm	Selleriesuppe Tagessalat	Wurstsalat mit Käse
Sonntag 27.09.	Hirschvoressen Preiselbeersauce Spätzli Rotkraut/Marroni Cheesecake mit Himbeersauce	Gemüsevoressen Spätzli Rotkraut/Marroni Cheesecake mit Himbeersauce	Kartoffelsuppe Tagessalat	Weggli gefüllt mit Thon
1. Crevetten-Cocktail garniert 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.