

# Menüplan 13.07. - 19.07.2026



Datum	Mittagessen	Vegetarisch	Suppe / Salat	Abendessen
<b>Montag</b> 13.07.	Poulet-Steak Balsamico Sauce Risotto Karotten Tagesfrucht	Zucchetti-Burger Risotto Karotten Tagesfrucht	Blumenkohlsuppe Tagessalat	Birchermüesli mit Erdbeeren und Heidelbeeren
<b>Dienstag</b> 14.07.	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Nudeln Brokkoli Vanille-Cornet	Paniertes Gemüse Kräuterquark Nudeln Brokkoli Vanille-Cornet	Tomatensuppe Tagessalat	Melonenwürfel mit Landrauch- schinken (Schwein)
<b>Mittwoch</b> 15.07.	Aargauer Schweinsbraten Kartoffelstock Blumenkohl Schwarzwälder	Geschmorte Randen Kartoffelstock Blumenkohl Schwarzwälder	Bouillon mit Backerbsen Tagessalat	Käseteller mit Trauben Geschwellte Kartoffeln
<b>Donnerstag</b> 16.07.	Truten-Piccata Tomatensauce Spaghetti Mischgemüse Aprikosenquarkcrème	Spaghetti Basilikum-Pesto Reibkäse Aprikosenquarkcrème	Gemüsesuppe Tagessalat	Apfelwähe mit Vanillerahm
<b>Freitag</b> 17.07.	Paniertes Schweinschnitzel Pommes-Frites Karotten/Erbsen Coupe Dänemark	Paniertes Blumenkohlschnitzel Pommes-Frites Karotten/Erbsen Coupe Dänemark	Karottensuppe Tagessalat	Poulet-Salat mit Früchten auf Eisbergsalat
<b>Samstag</b> 18.07.	«Saltimbocca» (Kalb) Maderia Sauce Schupfnudeln Ratatouille Schokoladen Crème mit Rahm	Schupfnudel-Pfanne mit Gemüse und Pilzen Schokoladen Crème mit Rahm	Zucchettisuppe Tagessalat	Waldfest (Schwein) Bier
<b>Sonntag</b> 19.07.	Rindsgeschnetzeltes Pommery-Senfsauce Trockenreis Romanesco Glace mit Meringue	Gemüseragout Currysauce Trockenreis Romanesco Glace mit Meringue	Selleriesuppe Tagessalat	Tomaten- Mozzarella-Salat mit Knoblauchbrot
1. Kaltes Roastbeef (Rind) mit Tartarsauce, Bratkartoffeln 2. Bunter gemischter Salat 3. Birchermüesli 4. Café Complet			<b>Auswahlmenü für den Abend</b>	

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

Auf Wunsch gibt Ihnen unser geschultes Personal Auskunft über Allergene.