

# Menüplan

01.Juni – 07.Juni 2020

KW 23	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Vorspeise</b>	Blatt Salat	Sellerie Salat Waldorf Art	Mini Lattich mit Ei	Kabis Salat mit Kümmel	Gemischter Salat	Lauch Salat	
<b>Fleisch</b>	Berner Würstchen Rösti grüne Bohnen	Spaghetti Carbonara Schinken Rahmsauce	Rindsstreifen Wok Gemüse Reis	Schweinsfilet Pilzsauce Kroketten Saisongemüse	Doradenfilet (TR) Tomatenbutter Risotto Rucola	Pouletstreifen mit Philadelphiasauce Fussili sonnengetrocknete Tomaten	<b>Vatertag Menü</b>
<b>Vegi</b>	Rösti Raclettekäse grüne Bohnen	Spaghetti Champignonrahmsauce	Sommerliche Reis - Gemüse Pfanne	Auberginen Piccata Kroketten Saisongemüse Gartenkräutern	Gebratene Zucchetti Tomatenbutter Risotto Rucola	Fussili Philadelphiasauce sonnengetrocknete Tomaten	
<b>Dessert</b>	Schokoladenmousse	Joghurtglace mit Früchten	Apfelkuchen	Fruchtsalat	Chriesi Quark	Kleiner Coupe Dänemark	
<b>Abend</b>	Lyoner Brot und Butter	Toast Hawaii	Poulet- Currysalat	Gemüse Nudelauflauf	Hausgemachte Wähen	Spinatnudeln mediterranes Gemüse	Forellentartar auf Toast Algensalat
<b>Senevita Hit</b>	Crevetten Cocktail mit Früchten garniert, Toast und Butter						

Sofern nicht anders deklariert, stammen unsere Fleisch- und Fischprodukte von regionalen Anbietern aus dem Aargau und der übrigen Schweiz.

Gerne beraten wir Sie und Ihre Gäste individuell über Allergien und Unverträglichkeiten.<sup>1</sup>