

Menüplan

01.Juni – 07.Juni 2020

KW 23	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise	Blatt Salat	Sellerie Salat Waldorf Art	Mini Lattich mit Ei	Kabis Salat mit Kümmel	Gemischter Salat	Lauch Salat	
Fleisch	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	Vatertag Menü
Vegi	Rösti Raclettekäse grüne Bohnen	Spaghetti Champignonrahmsauce	Sommerliche Reis - Gemüse Pfanne	Auberginen Piccata Kroketten Saisongemüse Gartenkräutern	Gebratene Zucchini Tomatenbutter Risotto Rucola	Fussili Philadelphiasauce sonnengetrocknete Tomaten	
Dessert	Schokoladenmousse	Joghurtglace mit Früchten	Apfelkuchen	Fruchtsalat	Chriesi Quark	Kleiner Coupe Dänemark	
Abend	Lyoner Brot und Butter	Toast Hawaii	Poulet- Currysalat	Gemüse Nudelauflauf	Hausgemachte Wähen	Spinatnudeln mediterranes Gemüse	Forellentartar auf Toast Algensalat
Senevita Hit	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.¹