

Menüplan

04. November – 10. November 2019

KW 45	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise	Zucchini-Salat	Blattsalat mit Nüssen	Fenchel Salat	Tomate-Mozzarella-Salat	Gemischter-Salat	Grüner Salat mit Croutons	Kürbis-Salat
Fleisch	Spaghetti mit Tomatensauce und Speck	Schweinsbratwurst an lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat	Poulet-Casimir mit Reis und Früchten	Wildpfeffer mit Laugenknödeln und Kürbis	Seelachs mit Kräuterkruste Randenrisotto und Lauch	Rindsstroganoff mit Kartoffelstampf und Broccoli	Hackbraten mit Rahmsauce Erbsen und Rüebl Pommes-Frites
Vegi	Spaghetti mit Pesto	Gebratener Gemüsespiess an lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat	Tofu-Casimir mit Reis und Früchten	Laugenknödel mit Pilzrahmsauce	Randenrisotto mit Lauch	Gemüsepfanne mit Kartoffelstampf	Tomatenomelette Erbsen und Rüebl Pommes-Frites
Dessert	Apfel-Zimt-Creme	Kirsch-Bananen-Sorbet	Birnenkompott	Caramellköppli	Fruchtsalat	Aprikosenkuchen	Beerenmuffin
Abend	Senevita-Pizza	Waldfest mit Brot	Käsespätzli	Kartoffelsuppe mit Wienerli	Hausgemachte Wähe	Griessbrei mit Kompott	Suppe mit Spätz
Herbsthit	Tagliatelle mit Pilzrahmsauce						

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.