

Menüplan

09. September – 15. September 2019

KW 37	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise	Kürbis Salat	Nüssli Salat mit Croutons	Rotkohl-Apfelsalat	Grüner Blattsalat mit Pilzen	Gemischter Salat	Mini Lattich mit Ei	Bayrischer Kartoffelsalat
Fleisch	Truten Piccata mit Tomatensauce Spaghetti und Erbsen	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti und Bohnen	Szegediner Goulasch Serviettenknödel und Brokkoli	Pouletgeschnetzeltes in Früchte-Currysauce und Reis	Gebackene Fischstäbchen mit Tartarsauce Butterkartoffeln und Spinat	Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes und Mischgemüse	Rindshackbraten Rahmsauce Kartoffelkroketten glasierte Rüeblli
Vegi	Auberginen Piccata mit Tomatensauce Spaghetti und Erbsen	Kartoffel Gemüserösti mit Racletkäse	Pilzragout mit Serviettenknödel und Brokkoli	Kürbis Risotto mit gerösteten Pinienkernen	Omelett mit Butterkartoffeln und Rahmspinat	Tagliatelle mit Roquefort Sauce	Brokkoli-Käseburger mit Kroketten auf Peperonisauce
Dessert	Hot Berry	Schoggimousse	Fruchtsalat mit Rahm	Creme Schnitte	Beschwipste Zwetschgen mit Rahm	Lauwarmer Apfelkuchen	Parfait Variation
Abend	Brotauflauf	Griessbrei mit Kompott	Käseteller	Pizza	Verschiedene Wähen	Bircher Müsli mit Brot und Butter	Dampfnudeln
Sommerhit	Vitello Tonnato mit Rucola						

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.