

Menüplan

10. August – 16. August 2020

KW 33	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise	Blatt Salat	Ananas - Lauch Salat	Gurken Salat	Chinakohl mit Ei	Apfel - Weisskohl Salat	Gemüse Salat	Rettich Salat
Fleisch	Lammstreifen Senfsauce Polenta Ratatouille	Äplermagronen Speck Zwiebeln Apfelmus	Rindsstreifen Steinpilzsauce Risotto	Holzfällersteak Kräuterbutter Pommes Frites Gemüse	Egliknusperli (DE) Tartarsauce Gemüse Reis Spinat	Pouletbust Basilikumsauce Tagliatelle Cherry Tomaten	Tessiner Braten vom Schwein Kartoffelstock Bohnen
Vegi	Polenta Ratatouille Fetakäse	Äplermagronen Zwiebeln Apfelmus	Weissweinisotto sautierte Steinpilze	Quornschnitzel Kräuterbutter Pommes Frites Gemüse	Gebackene Champignons Tartarsauce Gemüse Reis Spinat	Tagliatelle Basilikumsauce Cherry Tomaten	Sellerieschnitzel Kartoffelstock Bohnen
Dessert	Fruchtsalat mit Rahm	Zwetschgensorbet mit Gùx	Wassermelone	Aprikosenkuchen	Zitronensorbet mit Heidelbeeren	Vanillecreme	Beerentörtli
Abend	Nudelauflauf	Schinkenteller mit Brot und Butter	Milchreis Zimt und Zucker	Wurst-Käsesalat garniert	Hausgemachte Wähen	Gemischte Canapés	Schinkengipfel mit Salat
Senevita Hit	Bunter Salatteller mit Chicken Nuggets						

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.