

Menüplan

16. September – 22. September 2019

KW 38	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise	Bohnen- Brot Salat	Kopfsalat mit Nüssen	Rüebli-Orangen Salat	Gemischter Salat	Selleriesalat	Randen Salat mit Meerrettich	Cous Cous Salat mit Trauben
Fleisch	Pouletstreifen in Champignonsauce Blätterteigpastete mit buntem Herbstgemüse	Schweinsbraten mit Rotweinsauce glasierten Rüebli und Kartoffelstock	Spaghetti Bolognese mit Reibkäse	Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsauce Kroketten und Mischgemüse	Gebrautes Dorschfilet mit Safransauce Kräuterreis und Zucchini	Gebackener Fleischkäse mit Spiegelei, Kartoffeln und Spinat	Rindsgoulasch mit Spätzli und Apfelrotkraut
Vegi	Pastetli mit buntem Herbstgemüse und sautierten Pilzen	Sellerschnitzel Kartoffelstock und glasierten Rüebli	Spaghetti al Pesto mit Reibkäse	Randen Risotto mit Spinat und Nüssen	Gebrauter Tofu mit Safransauce Kräuterreis und Zucchini	Bratkartoffeln mit Spinat und Spiegelei	Herbstteller mit Spätzli, Kürbis, Apfelrotkraut und Rosenkohl
Dessert	Mangocrème	Cheesecake	Beerentörtli	Rüeblikuchen	Panna Cotta mit Brombeersauce	Fruchtsalat	Stracciatellacreme mit Löffelbiskuit
Abend	Gemüseauflauf	Gefüllte Crêpes (süss oder salzig)	Garnierter Fleischsalat mit Brot und Butter	Kartoffelsuppe mit Wienerli	Verschiedene Wähen	Geräuchertes Forellenfilet mit Toast	Suppe mit Spätzli (Bewohnerwunsch)
Sommerhit	Risotto mit gebratenen Pilzen und Kürbis						

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.