



Montag 28.04.2025 – Sonntag 04.05.25

Zweigängiges Tagesmenu 21.- inkl. 8.1% MWSt.
Dreigängiges Tagesmenu 25.- inkl. 8.1% MWSt.
Viergängiges Tagesmenu 28.- inkl. 8.1% MWSt.

Datum	Vegetarisch	Fleisch
Montag 28.04.25	Gemüsecrèmesuppe oder Blattsalat an Hausdressing Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino dazu Grana Padano	Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Rösti Zucchini provenzalische Art
Dienstag 29.04.25	Bayerische Crème Hühnerbouillon mit Eierstich oder Gurkensalat mit Dill Kartoffel-Gemüsegratin	Schweinsgeschnetzeltes "an Gyros-Marinade" Spiralen konfierte Tomaten
Mittwoch 30.04.25	Bananenkuchen Broccolicrèmesuppe oder Blattsalat an Hausdressing Gefüllte Zucchinihälften getrockneten Tomaten, Pilzen Kräutern und Mozzarella im Ofen überbacken	Fleischravioli an Kräuterrahmsauce dazu Spargelgemüse Ofengemüse
Donnerstag 01.05.25	Fruchtsalat Rindsbouillon mit Flädli oder Waldorfsalat Spargelrisotto mit gebratenen Pilzen Cherrytomaten	Schweins-Cordonbleu Zitronenschnitz Pommes Frites Grilltomate
Freitag 02.05.25	Erdbeermousse Pilzcrèmesuppe oder Blattsalat an Hausdressing Quarkspätzli-Pfanne mit Röstzwiebeln	Schokoladenkuchen Kabeljau mit Zitronen-Senf Kruste auf Kartoffel-Erbsen-Püree mit karamellisierten Schalotten und Kräuteröl
Samstag 03.05.25	Siedfleischbouillon Diablotins oder Rettichsalat mit Pesto Vegetarisches Thaicurry mit Tofu Basmatireis	"Spaghetti alla Bolognese" mit Reibkäse
Sonntag 04.05.25	Vanilleglace mit warmen Beeren Tomatencrèmesuppe oder Bunter Blattsalat mit Croûtons an Hausdressing "Shakshuka mit Ei" Pochierte Eier an Peperoni-Tomatensauce	Panna Cotta mit Quitten Aargauerbraten an Zwetschgenjus Kartoffelgratin Mischgemüse

Gerichte auf der Speisekarte können allergene Stoffe enthalten oder damit in Berührung kommen.
Weiter Informationen erhalten Sie von unserem Personal