

Menüplan Kalenderwoche: 39

enthält Schwein = 

 = Bewohnerwunsch

Mo. 21. Sep. 2026	Di. 22. Sep. 2026	Mi. 23. Sep. 2026	Do. 24. Sep. 2026	Fr. 25. Sep. 2026	Sa. 26. Sep. 2026	So. 27. Sep. 2026
Tages-Menü						
Bouillon mit Ei Gemischter Salat *** Pouletbrust mit Cognacsauce Risotto Fenchel *** Frische Trauben mit Schoggi	Zucchettisuppe Eisbergsalat *** Rindfleischvogel mit Schmorsauce Erbsen-Kartoffelstock gedämpfte Rüebli *** Schoggi Mousse mit Knusper	Tomatensuppe grüner Salat *** Risotto mit bunten Gemüestückli Auberginen Knusper *** Sorbet mit Güx	Bouillon mit Flädli Saisonsalat *** Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten Trockenreis *** Früchtecrème mit Rahm	Gemüsesuppe Randensalat mit Äpfel *** Dorschrücken (FA027) mit süss-sauer Sauce Dampfkartoffeln Broccolirose *** Aargauer Rüeblichuechä	Geröstete Griesssuppe Saisonsalat *** Schweinsbratwurst Zwiebelsauce Pommes Frites Kohlräbli à la crème *** Griess Flan mit Himbeeren	Sellerie-Birnensuppe Grüner Salat *** Kalbsschulterbraten an Pilzrahmsauce Gnocchi Romain Rosenkohl *** Blaubeer Muffin
Vegi-Menü		Nachhaltigkeitswoche				
Bouillon mit Ei Gemischter Salat *** Arrancini mit Tomatensauce Gemüsebouquet *** Frische Trauben mit Schoggi	Zucchettisuppe Eisbergsalat *** Vegi Ravioli auf Gemüsebett Gorgonzolasauce *** Schoggi Mousse mit Knusper	Tomatensuppe grüner Salat *** Risotto mit bunten Gemüestückli Auberginen Knusper *** Sorbet mit Güx	Bouillon mit Flädli Saisonsalat *** Gemüsecurry mit Trockenreis *** Früchtecrème mit Rahm	Gemüsesuppe Randensalat mit Äpfel *** Panierte Kürbisspalten mit süss-sauer Sauce Reis, Broccoli *** Aargauer Rüeblichuechä	Geröstete Griesssuppe Saisonsalat *** Gemüse im Bierteig Pommes Frites Kohlräbli à la crème *** Griess Flan mit Himbeeren	Sellerie-Birnensuppe Grüner Salat *** Spaghetti mit Tomatensauce *** Blaubeer Muffin
Wochen-Hit (Mo-So)						
Hirschfiletschnitzel (EU) Wildrahmsauce mit Preiselbeeren Spätzli, Rotkraut	Hirschfiletschnitzel (EU) Wildrahmsauce mit Preiselbeeren Spätzli, Rotkraut	Hirschfiletschnitzel (EU) Wildrahmsauce mit Preiselbeeren Spätzli, Rotkraut	Hirschfiletschnitzel (EU) Wildrahmsauce mit Preiselbeeren Spätzli, Rotkraut	Hirschfiletschnitzel (EU) Wildrahmsauce mit Preiselbeeren Spätzli, Rotkraut	Hirschfiletschnitzel (EU) Wildrahmsauce mit Preiselbeeren Spätzli, Rotkraut	Hirschfiletschnitzel (EU) Wildrahmsauce mit Preiselbeeren Spätzli, Rotkraut
Abend-Menü						
Suppe *** gebratener Fleischkäse mit Senf Brezel	Suppe *** Gerstensuppe mit Wienerli Sauerteigbrot	Suppe *** Fruchtwähe mit Milch Kaffee	Suppe *** Hauspastete mit Preiselbeeren Selleriesalat	Suppe *** Schinkengipfel mit Eisbergsalat	Suppe *** Cannelloni mit Rind Tomatensauce überbacken	Suppe *** Café Complet mit Fleisch und Käse
						Abend-Hit (Mo-So)
						Suppe *** Toast Hawaii

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch und Backwaren.
Unser Brot, das wir zu Suppe und Salat reichen ist ausschliesslich Schweizer Brot.
Betreffend Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Öffnungszeiten Restaurant Seerose von 08:30-17:00 Uhr / Reservation: 041 444 07 27

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Fleisch: 24.50 / Vegi: 22.50 / Hit: 28.50 / So Fleisch: 36.50 / So Vegi: 24.50