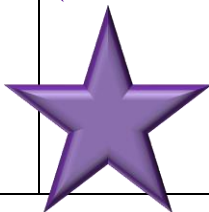




Menuplan 04.12. – 10.12.2023



	Mein Mittagessen	Fleischlos glücklich	Zum Znacht
MO	Geburtstagswunschemenu Randensalat * Kürbissuppe * Aargauer Schweinsbraten an Jus Kartoffelstock, Mischgemüse * gebrannte Crème	Tagessalat * Tagessuppe * Quesadillas gefüllt mit Cheddar, Avocados Würfel und Koriander mit Reis-Kreol	Tagessuppe * Lauch-Speckwähe (Schwein)
DI	Rettichsalat an Senfdressing * Steinpilzcrèmesuppe * Rindsjägerschnitzel mit Speck (Schwein) Schupfnudeln, Spitzkohl		Tagessuppe * Suppe mit Spatz (Rind)
MI	gemischter Salat * Spinatcrèmesuppe * Pouletbrust an Morchelsauce Kartoffel-Lauchgratin, Babyrüebli	Tagessalat * Tagessuppe * Walliser Rösti mit Greyerzer überbacken Spiegelei	Tagessuppe * Griessbrei mit Zwetschgenkompott
DO	Weisskabissalat mit Speck (Schwein) * Kohlrabenpüreesuppe * Kalbsgeschnetzeltes Spätzli, Bohnen		Tagessuppe * Spargelbrötli mit Ei garniert
FR	Kartoffelsalat mit Ei * Bouillon mit Backerbsen * Lachsnudeln (GBR, 4) mit gehobeltem Parmesan und Frühlingszwiebeln		Tagessuppe * Fotzelschnitte mit Zimtucker
SA	Blattsalat mit Radiesli und Cherrytomaten * Federkohlsuppe * helles Schweinsragoût Polenta, Peperonata	Tagessalat * Tagessuppe * Weissweinsrisotto mit sautierten Pilzen Rucola	Tagessuppe * Müscheli-Teigwaren alla cinque pi mit Schinkenstreifen (Schwein) Peterli, Parmesan, Pfeffer, Tomaten, Rahm
SO	2. Advent Eblysalat mit Gemüsebrunoise * Gerstensuppe * Rehschnitzeli (Safenwil) an Rotweinsauce Kroketten, Saisongemüse * Schokoladenmousse mit Birnenfächer		Café complet mit Lyoner (Rind, Schwein) und verschiedenem Käse

Wochenhit

Röstipastetli gefüllt mit Wildsauragoût (EU)
Silberzwiebeln, Rosenkohl und Rotkraut

Ausweichmenu zum Znacht
Café complet
Telefon Küche 062 788 70 26

Wenn nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch aus Schweizer Produktion.
1 = In der See gefangen / 2 = In Binnengewässern gefangen / 3 = im pazifischen Ozean gefangen / 4 = gezüchtet
Über Allergene geben Ihnen unsere Fachmitarbeiter gerne Auskunft.