



# Menuplan 02.02.2026 – 08.02.2026

	Mein Mittagessen	Fleischlos glücklich	Zum Znacht
MO	<b>Broccolisalat garniert mit Ei</b> * <b>Zwiebelsuppe</b> * <b>Aargauer Schweinsbraten an Jus</b> <b>Farfalle-Teigwaren, Rahmlauch</b>	<b>Tagessalat</b> * <b>Tagessuppe</b> * <b>Pestobrot</b> Basilikum-Pesto, Mozzarella, Cherrytomaten und schwarze Oliven	<b>Tagessuppe</b> * <b>Spinat-Speckwähe</b>
DI	<b>Rotkabissalat mit Sprossen und Kernen</b> * <b>Ochsenschwanzsuppe</b> * <b>Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce</b> <b>Wild-Reis, Mischgemüse</b>	<b>Tagessalat</b> Basilikum-Pesto, Mozzarella, Cherrytomaten und schwarze Oliven	<b>Tagessuppe</b> * <b>Kutteln (Rind)</b> <b>an Tomatensauce</b> <b>Salzkartoffeln</b>
MI	<b>Selleriesalat mit glasierten Birnenwürfel garniert</b> * <b>Federkohlsuppe</b> * <b>Ossobuco (Kalb) an Rotweinjus</b> <b>Bramata Polenta, Borlotti-Bohnen</b>	<b>Tagessalat</b> * <b>Tagessuppe</b> * <b>Auflauf</b> mit <b>Ebly, Wirz</b> und Rosenkohl dazu <b>sautierte Äpfel</b>	<b>Tagessuppe</b> * <b>Streuselkuchen</b> mit Rahm
DO	<b>Kichererbsen Salat</b> * <b>Süsskartoffelcrèmesuppe</b> * <b>Brätchügeli (Geflügel) an Currysauce</b> <b>Risoni-Teigwaren, gratinierte Pastinaken</b>	<b>Tagessalat</b> * <b>Tagessuppe</b> * <b>Auflauf</b> mit <b>Ebly, Wirz</b> und Rosenkohl dazu <b>sautierte Äpfel</b>	<b>Tagessuppe</b> * <b>Rösti Pic</b> gefüllt mit <b>Ricotta und Spinat</b>
FR	<b>Blattsalat mit Croûtons (AUT)</b> * <b>Käsesuppe</b> * <b>Merlan Knusperli (FAO,81)</b> mit Knoblauch-Mayonnaise <b>Bouillon-Kartoffeln, Kohlrabi</b>	<b>Tagessalat</b> * <b>Tagessuppe</b> * <b>pochiertes Ei</b> auf gratiniertem <b>Zuckerhut</b> mit <b>getoastetem Brot</b>	<b>Tagessuppe</b> * <b>Rührei</b> mit Ruchbrot
SA	<b>Rettichsalat mit Radieslistreifen garniert</b> * <b>Spitzkohlcrèmesuppe</b> * <b>Trutenbrustschnitzel an Rahmsauce</b> <b>Gerste, Petersilienwurzel</b>	<b>Tagessalat</b> * <b>Tagessuppe</b> * <b>pochiertes Ei</b> auf gratiniertem <b>Zuckerhut</b> mit <b>getoastetem Brot</b>	<b>Tagessuppe</b> * <b>Kürbiseintopf</b>
SO	<b>Couscoussalat mit Gemüsebrunoise</b> * <b>Schwarzwurzelcrèmesuppe</b> * <b>Rindsgeschnetzeltes</b> <b>Bratkartoffeln, Randen-Gemüse</b> * <b>Marmorcake</b>	<b>Tagessalat</b> * <b>Tagessuppe</b> * <b>pochiertes Ei</b> auf gratiniertem <b>Zuckerhut</b> mit <b>getoastetem Brot</b>	<b>Café complet</b> mit <b>Rohessspeck (Schwein)</b> und <b>verschiedenem Käse</b>

<b>Wochenhit</b>	<b>Schweinekotelett mit Safranbutter</b> <b>Pommes Duchesse, Saisongemüse</b>	<b>Ausweichmenu zum Znacht</b> <b>Café complet</b> <b>Telefon Küche 062 788 70 26</b>
------------------	--	---

Wenn nicht anders deklariert ist, stammt unser Fleisch, Fisch und Backwaren 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.