

Menuplan

21.11. - 27.11.22

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 21. November	Tafelspitzsuppe mit Einlage Salat Siedfleisch, Meerrettichsauce Salzkartoffeln, Wirz Mirabellenkompott	Gemüsesuppe mit Einlage Salat Gebackener Champignon Salzkartoffeln, Wirz Mirabellenkompott	Warmer Apfelstrudel Vanillesauce Zimtrahm Kaffee und Milch
Dienstag 22. November	Weisse Bohnensuppe Salat Gemüsetätschli, Tomatensauce Penne-Teigwaren Lebkuchencreme	Weisse Bohnensuppe Salat Gemüsetätschli, Tomatensauce Penne-Teigwaren Lebkuchencreme	Bunter Bratenteller Kräutermayonnaise Kümmelbrot und Butter Kaffee und Milch
Mittwoch 23. November	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Pouletragout "Stroganoff" Schupfnudeln, Rosenkohl Zitronenschnitte	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Quornragout "Stroganoff" Schupfnudeln, Rosenkohl Zitronenschnitte	Toast "Hawaii" Ananas, Schinken Raclettekäse Kaffee und Milch
Donnerstag 24. November	Erdnusssuppe Salat <i>"Fussball WM" im Saal</i> Länderspezialitäten Aargauer Rüeblikuchen	Erdnusssuppe Salat <i>"Fussball WM" im Saal</i> Gemüserösti mit Appenzeller Aargauer Rüeblikuchen	Götterspeise Früchtekompott Vanillecreme Kaffee und Milch
Freitag 25. November	Randencremesuppe Salat Schollenröllchen, Rieslingsauce Gemüsereis Fruchtsalat	Randencremesuppe Salat Sellerieröllchen, Rieslingsauce Gemüsereis Fruchtsalat	Warmes Rollschinkli Senf Rüebl-Kabissalat Kaffee und Milch
Samstag 26. November	Gebrannte Griesssuppe Salat Kartoffel-Spinatauflauf Bergkäse Rosinenschnecke	Gebrannte Griesssuppe Salat Kartoffel-Spinatauflauf Bergkäse Rosinenschnecke	Würzige Pfannkuchen Speck, Quarkcreme Kaffee und Milch
Sonntag 27. November	Rieslingcremesuppe Salat Schweins-Saltimbocca, Jus Gersotto, Mandelbrokkoli Röteli-Panna Cotta	Rieslingcremesuppe Salat Kohlrabi-Saltimbocca, Jus Gersotto, Mandelbrokkoli Röteli-Panna Cotta	Heidelbeer-Rahmjoghurt Zimtstreusel Einback und Butter Kaffee und Milch
Ausweich- Menü	<i>Kalbsleberli</i> <i>Kräutersauce</i> <i>Kartoffelrösti</i> <i>Rüebl</i>	In unseren Gerichten können alle 14 Hauptallergene enthalten sein. Für Auskünfte steht Ihnen gerne die Leitung Küche zu Verfügung. Beim Abendessen werden Fleischkomponenten von der Küche durch vegetarische Komponenten ersetzt.	Grundsätzlich verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz, Ausnahmen sind: Wild: NZ, EU Lamm: NZ Kaninchen: HU Fisch: Wildfang, Ostsee