

Menuplan

18.11. -24.11.2024

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 18. November	Gemüsecremesuppe Salat Rindsgeschnetzeltes Polentagnocchi, Brokkoli Aargauer Rüeblikuchen	Gemüsecremesuppe Salat Quorgeschnetztes Polentagnocchi, Brokkoli Aargauer Rüeblikuchen	Gefüllte Dampfnudeln Vanillesauce Kaffee und Milch
Dienstag 19. November	Räben-Birnensuppe Salat Gemüse-Lasagne Tomatensauce, Ricottacreme Haselnussquark	Räben-Birnensuppe Salat Gemüse-Lasagne Tomatensauce Haselnussquark	"Militär-Chässchnitte" Randensalat Kaffee und Milch
Mittwoch 20. November	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Speck&Waadtländer Saucisson, Senf Kartoffel-Lauchgratin Karamalisierte Orangencreme	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Gebackener Blumenkohl Kartoffel-Lauchgratin Karamalisierte Orangencreme	Eieromelette Frischkäsecreme, Tomatenwürfel Brot und Butter Kaffee und Milch
Donnerstag 21. November	Fenchelcremesuppe Salat Trutenschnitzel, Madeirajus Teigwaren, Kürbisragout mit Honig Lebkuchenhalbgefrorenes	Fenchelcremesuppe Salat Tofuschnitzel, Madeirajus Teigwaren, Kürbisragout mit Honig Lebkuchenhalbgefrorenes	Ofenfrischer Bratapfel Mandelsauce Kaffee und Milch
Freitag 22. November	Tomatencremesuppe Salat Pochierte Salmtranche, Senfsauce Butterreis, Federkohl Fruchtsalat	Tomatencremesuppe Salat Gemüseragout Butterreis, Federkohl Fruchtsalat	Russischer Salat Schinken Semmeli Und Butter Kaffee und Milch
Samstag 23. November	Hühnerbouillon mit Einlage Salat Waldpilz-Gemüsestrudel Bergkäse, Kräuterquark Ueli`s Zimtgebäck	Selleriebouillon mit Einlage Salat Waldpilz-Gemüsestrudel Bergkäse, Kräuterquark Ueli`s Zimtgebäck	Bunter Erbseneintopf Wienerlirädli Kartoffelbrot und Butter Kaffee und Milch
Sonntag 24. November	Leichte Knobli-Safrancremesuppe Salat Gefüllter Schweinsnierstückbraten Stampfkartoffeln, Wurzelgemüse Kokos-Mandarinenschnitte	Leichte Knobli-Safrancremesuppe Salat Gefüllte Eirolle Stampfkartoffeln, Wurzelgemüse Kokos-Mandarinenschnitte	Heidelbeer-Rahmjoghurt Butterstreusel Einback und Butter Kaffee und Milch
Ausweich- Menü	Bunte "Gemüserieispfanne" Hackbällchen pochiertes Ei	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: Fisch: Aquakultur Norwegen