

Menuplan

31.03.25 - 06.04.25

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 31. März	Lauchcremesuppe Salat G`hackets mit Hörnli Apfelmus, Reibkäse Tagesdessert	Lauchcremesuppe Salat Vegi-G`hackets mit Hörnli Apfelmus, Reibkäse Tagesdessert	Gebratene Griessschnitte Rhabarberkompott Kaffee und Milch
Dienstag 01. April	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Spargelstrudel, Basilikum-Hollandaise Ofentomaten Heidelbeerquark	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Spargelstrudel, Basilikum-Hollandaise Ofentomaten Heidelbeerquark	Grillierte Cervelat mit Senf Kartoffelsalat Kümmelbrot und Butter Kaffee und Milch
Mittwoch 02. April	Zucchetticremesuppe Salat Brätkügeli, Rahmsauce Kartoffelstock, Erbsli und Rüebl Windbeutel	Zucchetticremesuppe Salat Vegi-Bratwurst, Rahmsauce Kartoffelstock, Erbsli und Rüebl Windbeutel	Gemüse-Ravioli Kräutersauce Reibkäse Kaffee und Milch
Donnerstag 03. April	Linsen-Pfälzercremesuppe Salat Poulet-Piccata "Mailänder Art" Tomatenspaghetti, Brokkoli Cremeschnitte	Linsen-Pfälzercremesuppe Salat Quorn-Piccata "Mailänder Art" Tomatenspaghetti, Brokkoli Cremeschnitte	Dampfnudeln Apfelkompott Vanillesauce Kaffee und Milch
Freitag 04. April	Randen-Kokossuppe Salat Fischstäbchen, Currymayonaise Salzkartoffeln, Rahmspinat Zitronensorbet	Randen-Kokossuppe Salat Gemüestäbchen, Currymayonaise Salzkartoffeln, Rahmspinat Zitronensorbet	"Militär-Chässchnitte" Selleriesalat Kaffee und Milch
Samstag 05. April	Hühnerbouillon mit Fideli Salat Buchweizentätschli, Joghurtsauce Gemüsebeet Aargauer Rüeblkuchen	Tomatenbouillon mit Fideli Salat Buchweizentätschli, Joghurtsauce Gemüsebeet Aargauer Rüeblkuchen	Gebackene Pouletknusperli Cocktailsauce bunter Frühlingssalat Kaffee und Milch
Sonntag 06. April	Spargelcremesuppe Salat Schweinsgeschnetzeltes Rösti, Gemüseallerlei Merinque-Törtli	Spargelcremesuppe Salat Gemüserösti mit Käse überbacken Merinque-Törtli	Truten- und Kochschinken Essiggemüse Rosmarinfocaccia und Butter Kaffee und Milch
Ausweich- Menü	Kalbsbratwurst mit Bärlauch Zwiebelsauce Kartoffelstock Gemüse	In unseren Gerichten können alle 14 Hauptallergene enthalten sein. Für Auskünfte steht Ihnen gerne die Leitung Gastronomie 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: Wildfang/Nordwestpazifik Geflügel: Schweiz