m

Menüplan vom 16. November – 22. November 2026

Wochenhit

Rindsleber mit Portweinsauce
Röstigaletten und Tagesgemüse

	Mittagessen	Abendessen
Montag *16 November*	Salatbuffet Lauchcremesuppe Ungarisches Gulasch Trockenreis und Rüebliduett	Tagessuppe auf Wunsch Linsen-Gemüsetätschli mit Sauerrahmdip Milch und Kaffee
Dienstag *17 November*	Salatbuffet Rüebli-Ingwercremesuppe Eier im Brätmantel mit Portweinjus Bratkartoffeln und Kohlrabi	Tagessuppe auf Wunsch Griessbrei mit Zwetschgenkompott Milch und Kaffee
Mittwoch *18 November* *Menü Frau Wicki*	Salatbuffet Bouillon mit Flädli Schweinscordonbleu mit Zitrone Pommes Frites mit Erbs und Rüebli Schwarzwäldertorte	Tagessuppe auf Wunsch Weisswurst mit süssem Senf Laugenbrötli Milch und Kaffee
Geburtstag Herr Villiger, Frau Wicki **Donnerstag** *19 November*	Salatbuffet Kürbiscremesuppe Aargauer Schweinsbraten mit Jus Kartoffelgratin, Bohnen und Rüebli Caramelköpfli	Tagessuppe auf Wunsch Rührei mit Speck Brot Milch und Kaffee
Freitag *20 November*	Salatbuffet Brotsuppe mit Kümmel Zanderfilet auf Tomatenragout mit Gemüse Cous Cous	Tagessuppe auf Wunsch Bratapfel-Zimtschnecken mit Glasur Milch und Kaffee
Samstag *21 November*	Salatbuffet Mediterrane Gemüsecremesuppe Spätzlitopf mit Kartoffeln und Pilzen Apfelmus	Tagessuppe auf Wunsch Wienerli im Teig Nüsslisalat Milch und Kaffee
Sonntag *22 November*	Salatbuffet Sellerie-Birnencremesuppe «Sonntagsbraten» Senfrahmbraten Gratinierte Griesschnitten und Rosenkohl Vermicelle mit Rahm	Tagessuppe auf Wunsch Reichhaltiges Café complet Milch und Kaffee

= Dessert in der Cafeteria = ohne Schweinefleisch

Wir verwenden, wenn nicht anders deklariert Schweizer Fleisch & Fisch.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie bei den Mitarbeitenden der Gastronomie.