

Woche 8	Vorspeise	Tagesmenu	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 17.02.2025	Mandelcremesuppe Blattsalat mit Oliven	Chüstige Pastelisauce Blätterteigpastetli Erbsli und Rüeblli	Pilzragout Blätterteigpastetli Erbsli und Rüeblli	Meringue mit Rahm	Salatteller mit Pouletfilet (Mais, Kartoffel, Randensalat) Dinkelbrot & Butter
Dienstag 18.02.2025	Bouillon mit Ei Blattsalat mit Sojasprossen	Hackbraten an Paprikasauce Schupfnudeln Rosenkohl	Panierter Camambert Schupfnudeln Rosenkohl	Ananassalat mit Minze	Griessschnitte mit Zwetschgenkompott Zimtzucker
Mittwoch 19.02.2025	Gurkencremesuppe Blattsalat mit Feta	Rindszunge an Kapernsauce Kartoffelstock Blattspinat	Verlorenes Ei an Kapernsauce Kartoffelstock Blattspinat	Aargauer Rüeblitorte	Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse
Donnerstag 20.02.2025	Kürbiscremesuppe Blattsalat mit Hüttenkäse	Pouletoberschenkel an Rotweinsauce Müscheli, Krautstiele à la crème	Gefüllte Wirzrollen Müscheli, Krautstiele à la crème	Birne belle Hélène	Ofenapfel an Zimtsauce
Freitag 21.02.2025	Marronicremesuppe Blattsalat mit Trauben	Forellenknusperli (CH/ Aqua) Tartarsauce Dillkartoffeln und Wirzgemüse	Quornknusperli Tartarsauce Dillkartoffeln und Wirzgemüse	Luzerner Lebkuchen	Fleisch- und Käseplatte Ruchbrot, Butter, Konfitüre und Joghurt
Samstag 22.02.2025	Gerstencremesuppe Gekochter Rüeblisalat	Würziges Ungarisches Gulasch Gnocchi	Fitnessteller mit Frühlingsrollen Sweet-Chili-Sauce	Rahmquark mit Früchten	Wurstwegge Pfirsichkompott
Sonntag 23.02.2025	Randensuppe Blattsalat mit Apfelschnitz	Geräuchertes Rippli an Senfsauce Schmelzkartoffeln und Dörrbohnen	Kartoffeln gefüllt mit Steinpilzen, an Senfsauce und Dörrbohnen	Tartelettes mit Früchten	Militärkäseschnitte Brüsselersalat mit Orangenfilet

Änderungen des Angebots vorbehalten. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Wenn nichts anderes vermerkt, stammt unser Fleisch und Fisch aus Schweizer Produktion.