

	Tages Menu	Vegi Menu	Tagesdessert	Abendessen
Montag	Sellerie-Apfelsalat Spinatsuppe *** Lammragout Geschmorter Fenchel Penne	Sellerie-Apfelsalat Spinatsuppe *** Penne an Basilikum-Pesto Geschmorte Tomaten Reibkäse	Tiroler Cake mit Erdbeer-Pulp	Abendsuppe *** Spanisches Omelett Schnittlauchsauc
Dienstag	Kopfsalat Artischockensuppe *** Rindshackbraten Thymianjus Romanesco Dauphine Kartoffeln	Kopfsalat Artischockensuppe *** Gemüseteller Erbsensauce Dauphine Kartoffeln	Kirschencreme mit Knuspergebäck	Abendsuppe *** Griessköppli mit Früchtekompott
Mittwoch	Blattsalat Pilzbouillon mit Blätterteigstangen *** Poulet-Riz Casimir Currysauce Fruchtspiess Langkornreis	Blattsalat Pilzbouillon mit Blätterteigstangen *** Quorn Burger Currysauce Fruchtspiess Langkornreis	Kokosschnitte Ananas-Carpaccio	Abendsuppe *** Teigwarengemüse- Pfanne
Donnerstag	Rüebli Salat Peperonisuppe *** Rindsvoressen Blumenkohl Farbige Teig Müscheli	Rüebli Salat Peperonisuppe *** Farbige Teig Müscheli - Gemüse-Gratin	Aprikose Kompott mit Glace	Abendsuppe *** Zopf-Sandwiches mit Salami oder Tilsiter
Freitag	Roter Bohnensalat Kräutersuppe *** Fisch-Knusperli* Remouladensauce Spinat Salzkartoffeln	Roter Bohnensalat Kräutersuppe *** Vegi-Knusperli Remouladensauce Spinat Salzkartoffeln	Birnenjalousie Himbeercoulis	Abendsuppe *** Quarkknödel mit Vanillesauce
Samstag	Eisbergsalat mit Balsamico Dressing Zwiebelsuppe *** Weisses Kalbsvoressen Zucchini Dinkel-Risotto	Eisbergsalat mit Balsamico Dressing Zwiebelsuppe *** Zucchini-Piccata Schnittlauchsauc Dinkel-Risotto	Straciattella- Joghurtterrine	Abendsuppe *** Gebackener Camembert mit Preiselbeeren Teigwarensalat
Sonntag Pfingstsonntag	Drei-Färbige-Gemüse- Terrine auf Sprossen-Blattbeet *** Weissweincremesuppe *** Aargauer Schweinsbraten Merlot-Jus Marktgemüse Griess-Schnitte	Drei-Färbige-Gemüse- Terrine auf Sprossen-Blattbeet *** Weissweincremesuppe *** Rüebli-Flan Rahmsauce Marktgemüse Griess-Schnitte	Panna Cotta mit Blaubeersauce	Abendsuppe *** Blätterteigpastetli Brätkügeli Rahmsauce Spargelgemüse

Wochenhit: Fitnesssteller mit Vegi-Frühlingsrolle und süss-sauer-Sauce
Süsser Wochenhit: Himbeerwähe mit Rahm
**Abendalternative: Panierte Cervelat, Teigwaren, Mischgemüse
oder Reisköppli mit Kirschenkompott**

* Estland

Allergene: Unser Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft über Allergene Zutaten.
Wir verwenden Fleisch oder Fisch aus der Schweiz. Ausnahmen werden deklariert.



Bewohner*innen Wunsch