

Menüplan KW 4

19. – 25. Januar 2026

| | Tagessuppe / Salat | Mittagessen | Abendessen |
|-----------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Mo | Grünerbsensuppe – Sellerie-Ananas Salat | Gekochte Eier an Safransauce mit Kartoffelstock und Vichy Karotten – Aargauer Gemüse-Cake | Käsekuchen mit Lauch und Speck |
| Di | Gemüsepüreesuppe – Eisbergsalat | Rinds Hackbraten mit Sauce Provençale, Polenta und Ratatouille Gemüse – Vanilleflan | Gelberbsensuppe mit Wienerli |
| Mi | Fleischbrühe mit Flädli – Randensalat | Warmes Schüfeli mit Senfjus an Dörrbohnen und Dampfkartoffeln – Birnencocktail | «Pizza Toast» mit Tomaten, Salami, Champignons und Mozzarella |
| Do | Pilzcrèmesuppe – Rohkostsalat | Spaghetti «Bolognese» mit Zweigtomaten und Reibkäse – Tiramisu-Mousse | Milchreis mit warmen Kirschen und Zimtzucker |
| Fr | Kürbissuppe – Gurkensalat | Paniertes Fischfilet, Mayonnaise, Salzkartoffeln und Blattspinat oder Pouletschnitzel mit gleichen Beilagen – Griessköpfli mit Fruchtsauce | Hörnli-Fleischsalat mit Gemüse, Essiggurken und Ei |
| Sa | Basilikumpestosuppe – Kabis-Karottensalat | Rahmschnitzel (Schwein) Nüdeli, Pfirsich mit Rahm Kohlraben und Erbsen – Schmelzbrötli | «Gschwellti mit Käse aus der Region |
| So | Selleriesuppe – Nüsslersalat mit Ei | «Coq au vin » Pouletoberschenkel Ragout in Rotwein geschmort mit Pilawreis und Marktgemüse – Schwarzwälderschntli | Belegte Brötli oder Sonntagsbrei |

Alternativen für Abendessen:

Bircher Müesli, Schinken- Salami- Spargel oder Thon Brötli
Rinds Ravioli an Tomatensauce mit Reibkäse oder Café Complet

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Küchenverantwortlichen. Die oben aufgeführten Artikel sind Schweizer Produkte, Abweichungen werden deklariert.