

MENÜPLAN

2. Februar - 8. Februar 2026



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 2. Februar	Currycrèmesuppe Schweins-Saltimbocca Krawättli-Teigwaren Zucchettischeiben	Eieromelette mit Kräutern, Oliven und Trockentomaten	Russischer Salat mit Salami, Ei und Ruchbrot
Dienstag 3. Februar	Bouillon mit Einlage Siedfleisch an Meerrettichsauce Salzkartoffeln Dörrbohnen Schokoladenmousse mit Birnenschnitz	Fusilli-Teigwaren an Pestosauce	Rösti mit Raclettekäse und Spiegelei
Mittwoch 4. Februar	Gemüsecrèmesuppe Trutenpiccata (FR) Tomaten spaghetti Broccoli mit Mandeln	Militär- Käseschnitte	Spätzlipfanne mit Gemüse, Champignons und Käse Apfelmus
Donnerstag 5. Februar	Bouillon mit Flädli Beef-Hacksteak an Curry-Ketchupsauce Pommes Frites Zweierlei Rüebli Fasnachtschüechli	Kartoffelgnocchi an Peperonatasauce Parmesan	Apfelküchlein mit Vanillesauce
Freitag 6. Februar	Lauch-Kartoffelsuppe Älplermagronen mit Speckwürfel, Röstzwiebeln, Kartoffeln und Käse mit Apfelmus	Blätterteig- Pastetli mit Gemüse und Steinpilzfüllung	Kalter Roastbeef - Teller garniert mit Tartarsauce und Ruchbrot
Samstag 7. Februar	Geburtstagsmenü Rindssuppe mit Ribeli Riz Casimir garniert mit Früchten Flan Caramel mit Rahm	Hausgemachte Spinatwähre Tagessalat	Bircher Müesli mit Waldbeeren und Weissbrotmütschli
Sonntag 8. Februar	Blumenkohlcrèmesuppe Aargauer Zwetschgenbraten Nudeln Saisongemüse Bienenstich		Lyoner-Salat mit Gurken, Ei und Silberzwiebeln Ruchbrot

Zum Mittagsmenü steht täglich ein Salatbuffet zur Verfügung.

Falls nichts Anderes deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.
Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene.