



MITTAGESSEN

VEGETARISCH

ABENDESSEN

Montag

25. Mai

Geburtstagsmenü

Bouillon mit Eierstich
Fischstäbchen (FR) Tartarsauce
Pommes frites
Lauchcrèmesgemüse
Ofenküchlein mit Rahmfüllung

Toast "Williams"
mit Birne und
Raclettekäse

Gebackene
Fleischwegge
mit Saisonsalat

Dienstag

26. Mai

Gemüsecrèmesuppe
Kalbs-Meat-Balls
Café de Paris Sauce
Spiralen-Teigwaren
Kohlrabistübchen
Gebackene Vanillestange

Rösti-Tartelettes
mit Käsefüllung
Spiegelei und Kohlrabi

Honigmelonenschnitz
mit Hinterschinken
und Ruchbrot

Mittwoch

27. Mai

Minestrone
Schaschlik Eintopf
(Schweinsragout mit
Speckwürfel, Paprika, Zwiebeln)
Butterreis

Überbackener
weisser Spargel
mit Frühkartoffeln

Tortellini
(Ricotta/Spinat)
Quattro-Formaggi-Sauce
Apfelmus

Donnerstag

28. Mai

Blumenkohlsuppe
Pouletgeschnetztes an
Senfrahmsauce
Kartoffelstock
Gedämpfte Bohnen
Orangen-Mousse

Frühlingsrollen mit
Süss-Sauer-Sauce
und gebratenem Reis

Gefüllter
Blätterteigstrudel
mit Schinken, Käse
und Sauerrahm

Freitag

29. Mai

Bouillon mit Brot-Croutons
Gebratener Lachs (NO)
an Limettensauce
Schmelzkartoffeln
Broccoliröschen

Tagliatelle mit Pesto und
Cherrytomaten

Birchermüesli
mit Beeren
und Weggli

Samstag

30. Mai

Kornsuppe
Hackbraten an Thymiansauce
Polenta
Romanesco

Tortillas
"Mexikanischer Art"
mit Crème fraîche

Apfelstrudel
mit Rahm

Sonntag

31. Mai

Geburtstagsmenü

Tomatencrèmesuppe
Aargauer Zwetschgenbraten
Kartoffelgratin
Kefen mit Rüebl
Erdbeerkuchen

Heisse
Bauernrauchwurst
mit Kartoffelsalat

Zum Mittagmenü steht täglich ein Salatbuffet zur Verfügung.

Falls nichts anderes deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.

Produktionsland Backwaren: Schweiz

Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene