



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 20. Januar	Bouillon mit Griessnocken Truten-Piccata (FR) Tomatenrisotto Butterbohnen	Toast "Hawaii" (mit Ananas und Raclettekäse)	Spätzlipfanne mit Gemüse, Pilzen, Käse und Birnenkompott
Dienstag 21. Januar	Steinpilzcrèmesuppe Hörnli an Sauce Bolognese mit Apfelmus Blätterteig – Vanillestange	Blumenkohl- Käsemedaillon mit Zwiebel-Bratkartoffeln	Gschwellti Kartoffeln mit verschiedenem Käse und Kräuterquark
Mittwoch 22. Januar	Bouillon mit Einlage Nasi Goreng (Reisgericht mit Poulet und Asia Mix-Gemüse)	Pfannkuchen mit Spinatfüllung an Sauce Mornay	Apfelrösti mit Vanillesauce
Donnerstag 23. Januar	Geflügel - Currycrèmesuppe Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites Erbsli mit Rüebli Gianduja Mousse	Polenta-Ratatouilleschnitte mit Gorgonzolakäse	Penne Teigwaren an Peperonatasauce und Parmesan
Freitag 24. Januar	Minestrone Fischstäbli (DE) mit Mayonnaise Dampfkartoffeln Rahmspinat	Linseneintopf mit Reis und Gemüse	Quiche Lorraine (Käsekuchen mit Speck und Zwiebeln)
Samstag 25. Januar	Tomatencrèmesuppe Rindshackbällchen an Jägersauce Polenta - Kugeln Zuchettischeiben	Pastetli mit Pilzfüllung	Siedfleischsalat garniert dazu Knoblauchbrot
Sonntag 26. Januar	Kraftbrühe mit Gemüseeinlage Aargauer Zwetschgenbraten Nudeln Rotkraut mit Marroni Vermicelleschnitte		Wienerli im Teig mit Saisonsalat und Ruchbrot

Zum Mittagmenü 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.