

Menüplan 27. Juli bis 2. August 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	Brokkolisuppe Schweinssteak mexikanisch Kräuterbutter Crispy Sticks Mischgemüse Rüeblikuchenschnitte Vegi: Gebackener Camembert	Tagessuppe Toast Hawaii Ananas und Raclettekäse
DI	Süsskartoffelsuppe Pouletstreifen in Thai-Currysauce Basmatireis Kefen Himbeer-Cheesecake Vegi: Gemüse-Stroganoff	Tagessuppe Thonsalat Essiggurken und rote Zwiebeln Brotkorb
MI	Gemüsecremesuppe Spaghetti bolognese (Rind) Reibkäse Stracciatellacreme Vegi: Spaghetti cinque Pi	Tagessuppe Pizza mit Salami
DO	Spargelcremesuppe Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Polenta Wirzgemüse Erdbeertörtchen Vegi: Planted Steak mit Pfeffersauce	Tagessuppe Schinkenteller Fruchtbeilage
FR	Selleriesuppe Seelachsfilet (IS) Zitronenmelissensauce Wildreis Erbsen Ananas Vegi: Frühlingsrollen mit Dipsauce	Tagessuppe Apfelstrudel Vanillesauce
SA	Aargauer Rüebli- und Fleischsuppe mit hausgemachten Fleischkäsen, Kartoffelsalat und Dessert Vegi: Vegi-Schnitzel mit Tomatenfüllung 1. August-Fäscht mit musikalischer Unterhaltung 	Tagessuppe Gebratener Cervelat Chäshörnli Semmeli
SO	Brunnenkresssuppe Rindsgeschnetztes Steinpilzrahmsauce Nudeln Zucchetti Schokoladencreme mit Birnen Vegi: Gefüllte Zucchetti 	Tagessuppe Weichkäseteller Trauben und Nüsse Körnerbaguette

Legende: ★ Bewohnerwunsch

Mittags-Hit: Montag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023 Röstitaschen Frischkäsefüllung Verschiedene Salate	Abendessenangebot: - Fleischteller - Käseplatte - Bircher muesli - Café complet - verschiedene Breivarianten
--	--

Brotbackware, Herkunftsland: Schweiz

*Kann mit Antibiotika oder hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Allergene: Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Herkunft: Wir verwenden in der Regel das Fleisch und den Fisch aus der Schweiz. Änderungen werden separat deklariert.