

Menüplan

10. März 2025 – 16. März 2025

♥ Bewohnerwunsch

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Griesssuppe	Lauch-Käsesuppe	Kartoffelsuppe	Bouillon mit Einlage	Gemüse-cremesuppe	Currysuppe	Klare Gemüsesuppe
Pouletpiccata Rotweinrisotto Kohlrabi	♥ Schweinsgeschnetztes Kroketten Broccoli	Ossobucco Cremolata Polenta Ratatouille	«Hörnli und Ghackets» Apfelmues	♥ Kräilliger Forellenfilet in Ei gebraten mit Kräutern Kartoffelstampf Rüebli	♥ Rindsstroganow mit Nudeln Lauch in Rahmsauce	Schweins-halsbraten Ofenkartoffeln mit Kräutern Blumenkohl
Selleriepiccata Rotweinrisotto	Serviettenknödel mit Pilzsauce und Wirsing	Gemüsekuchen mit gekochtem Rüebli Salat	Gefüllte Teigwaren an Kräutersauce Blattspinat	Maispizza Dörrtomaten und Rucola	Linsenburger Bouillonkartoffeln Lauch in Rahmsauce	Eier an weisser Sauce Tomatenreis Erbsli
Mandelschnitte	Affogato	Apfelsalat	Joghurt-Orangen-Creme	Haselnuss-makrone	Ananascreme	Mini Cremeschnitte

Wochenhit:

Fondue ab 2 Personen

Wochengemüse | Wochenfrucht:

Rahmspinat | frische Birne

Tagesmenü inkl. Suppe oder Tagessalat und Dessert: CHF 26.- / Kleine Portion CHF 23.50 / Vegi CHF 23.- / Wochenhit mit Vorspeise CHF 25.-
Sonntag: CHF 29.50 / 26.50 / 27.- inkl. MWST.

Gebäck und Brot Herkunft Schweiz. Sofern nicht anders deklariert, verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie Brot aus der Schweiz. Herkunft Fisch: unsere Mitarbeitenden geben gerne Auskunft. Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Senevita Ahornpark, Ahornpark 1, 3315 Bätterkinden, 032 666 21 42, restaurant.ahornpark@senevita.ch

Öffnungszeiten: Montag – Sonntag 08.30 – 17.00 Uhr