

11. November 2024 bis 17. November 2024

KW 46	Mittagessen	Vegi-Menü	Abendessen
Montag 11. November	Rüeblirahmsuppe Kartoffelgnocchi an Käsesauce mit Salbei und gerösteten Nüssen	Rüeblirahmsuppe Kartoffelgnocchi an Käsesauce mit Salbei und gerösteten Nüssen	Tagessuppe Rollschinkli mit Honig 😊 und Kartoffelsalat
Dienstag 12. November	Bouillon mit Griessklösschen Pouletgeschnetzeltes an Rotwein-Rosmarinsauce Pilavreis und Karotten Schoggimousse mit Kirsch	Bouillon mit Griessklösschen Quorngeschnetzeltes an Rotwein-Rosmarinsauce Pilavreis und Karotten Schoggimousse mit Kirsch	Tagessuppe Süsse Omelette 😊 mit Apfelmus und Zimzucker
Mittwoch 13. November	Kartoffelsuppe mit Kreuzkümmel Kalbsvossen mit Pilzen Polenta Ofen-Zucchettiwürfeli	Kartoffelsuppe mit Kreuzkümmel Sojageschnetzeltes mit Pilzen Polenta Ofen-Zucchettiwürfeli	Tagessuppe Ravioli an leichter Basilikum-Rahmsauce
Donnerstag 14. November <i>Zukunftstag</i>	Bouillon mit Gemüsewürfeli Schweins-Piccata mit Tomatensauce Spaghetti und Broccoli Frischer Fruchtsalat	Bouillon mit Gemüsewürfeli Spaghetti an Basilikum-Pesto mit Parmesan und Sonnenblumenkernen Frischer Fruchtsalat	Tagessuppe Aufschnitteller garniert mit Sauce Tartare und Brot
Freitag 15. November	Kürbis-Kokosnusssuppe Schlemmerfilet Provençale (DE, Seelachs) Salzkartoffeln und Blattspinat	Kürbis-Kokosnusssuppe Bauernomelette Salzkartoffeln Rahmspinat	Tagessuppe Zwieback-Birnenauflauf
Samstag 16. November	Suppe Bauernart Gebratener Rindfleischburger Rahmsauce mit Brandy Spätzli und Speck-Rosenkohl	Suppe Bauernart Spätzlipfanne mit Gemüse und Käse überbacken	Tagessuppe Rührei mit 😊 gedämpfter Kräuter-Tomate und Brot
Sonntag 17. November	Rindsbouillon mit Flädli Aargauer Schweinsbraten Kräutersauce Kartoffel-Lauchgratin Panna cotta mit Fruchtsauce 😊	Gemüsebouillon mit Flädli Kartoffel-Lauchgratin mit einem Spiegelei Panna cotta mit Fruchtsauce	Tagessuppe Café Complet

Wochenhit: Raclette mit Kartoffeln, Gürkli und Silberzwiebeln 😊

Gits au zum Znacht:

Gefülltes Weggli/Sandwich, Fleischteller/Käseteller, Birchermüesli, Spiegelei/Rührei, Waldfest

Wir wünschen Ihnen "en Guete"!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Unsere Fleisch- und Fischprodukte, stammen, wenn nicht anders deklariert, ausschliesslich aus Schweizer Produktion. Stärkebeilagen können auf Wunsch getauscht werden.

Dieses Gericht wird von einem Bewohnenden speziell gewünscht. 😊