senevita Wochenmeniiplan 28.04.2025 — 04.05.2025

		Menu Rosso	Menu Verde	Tagesdessert	Abendessen	
st	Selleriesalat und Zucchettisuppe *** Emmentaler Lammvoressen Fenchel Crèmige Polenta		Selleriesalat und Zucchettisuppe		Suppe und Salat	
Montag Gottesdienst			Papardelle an Basilikum-Pesto Sautierte Cherrytomaten Reibkäse	Aargauer Rüeblitorte	Pouletsalat an Cocktailsauce Brötli ***	
O			Reiblase		Café Complet	
Dienstag	Blattsalat und Pastinakensuppe *** Geschmorte Rindszunge Kapernsauce Wirsing		Blattsalat	Apfelsalat mit	Suppe und Salat	
			und Pastinakensuppe		Pizza Margherita	
Dien			Pilzragout auf geröstetem Toast	Zimt und Schwips	Café Complet	
C		alzkartoffeln Farmersalat	Farmersalat		Suppe und Salat	
Mittwoch Geburtstagstreffen Musik-Nachmittag	«Weisskabis und Karotten» und Spinatsuppe		«Weisskabis und Karotten» und Spinatsuppe ***		Gnocchi mit Schinken-	
Mittwoch ourtstagstref sik-Nachmit		käse aus dem Ofen osmarinsauce	Kichererbsenbällchen Rosmarinsauce	Orangencrème	Erbsensauce ***	
Mi Geburi Musik		Karotten ralen Teigwaren	Karotten Spiralen Teigwaren		Café Complet	
Donnerstag	und Karto	Blattsalat ffelsuppe mit Majoran	Blattsalat und Kartoffelsuppe mit Majoran		Suppe und Salat	
	Rindsfleischvogel Broccoli Risotto mit Mascarpone		*** Gefüllte Zucchetti	Weisses Schoggimousse	Apfelküchlein mit Vanillesauce	
Doni			Sauce Hollandaise Broccoli Risotto mit Mascarpone	Cranberriesauce	*** Café Complet	
	Bohnensalat Tricolore		Bohnensalat Tricolore		Suppe und Salat	
tag	und Artischockensuppe ***		und Artischockensuppe	Cup Cake mit	Belegte Brötli	
Freitag	Pangasius-Fischknusperli* Remouladensauce		Vegi-Nuggets Remouladensauce	Café- Buttercrème	mit Thon oder Ei	
	Romanesco Schnittlauchkartoffeln		Romanesco Schnittlauchkartoffeln		Café Complet	
700	Gurkensalat und Bouillon mit Flädli		Gurkensalat und Bouillon mit Flädli		Suppe und Salat	
Samstag	*** Poulet-Riz Casimir Currysauce		*** Süsskartoffel-Hälfte mit Sauerrahmtopping	Bayrische Crème Knuspergebäck	Pasta mit cremiger Spinatsauce Reibkäse	
01	Langkornreis Fruchtgarnitur		Currysauce Ofentomate		Café Complet	
	Mousse von geräucherter Forelle im Tartelette mit Salat		Erbsenmousse im Tartelette mit Salat		Suppe und Salat	
Sonntag	und Randensuppe ***		und Randensuppe ***	Cheesecake	Rührei mit Schnittlauch	
	«Suure Mocke» Erbsen französische Art		Panierter Sellerie Kerbelsauce	marinierte Erdbeeren	Trockenfleisch ***	
	Kartoffelgratin		Erbsen französische Art Kartoffelgratin		Café Complet	
Mittags Hit		Täglich wechselnde	r Hit ist beim Restaurant ersic	htlich		
Abendalternative		Waffeln mit warmer	n Beeren oder Spargelcanapé			
		Rowohner*innen Wunsch				

Mittags Hit	laglich wechselnder Hit ist beim Kestaurant ersichtlich
Abendalternative	Waffeln mit warmen Beeren oder Spargelcanapé
•	Bewohner*innen Wunsch
Allergene	Unser Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft über Allergene Zutaten
*Vietnam	Wir verwenden Fleisch oder Fisch aus der Schweiz. Ausnahmen werden deklariert

senevita Wocheumenüplau 28.04.2025 – 04.05.2025

	Fleischmenü	Vegetarisches Menu	Tagesdessert	Abendessen	
ig inst	Selleriesalat und Zucchettisuppe	Selleriesalat und Zucchettisuppe		Suppe und Salat ***	
Montag Gottesdienst	Emmentaler Lammvoressen Fenchel Crèmige Polenta	*** Papardelle an Basilikum-Pesto Sautierte Cherrytomaten Reibkäse	Aargauer Rüeblitorte	Pouletsalat an Cocktailsauce Brötli ***	
	cremige rotenta	Reibhase		Café Complet	
Dienstag	Blattsalat und Pastinakensuppe	Blattsalat und Pastinakensuppe		Suppe und Salat	
	***	***	A of closely to the	Pizza Margherita	
	Geschmorte Rindszunge Kapernsauce Wirsing Salzkartoffeln	Pilzragout auf geröstetem Toast	Apfelsalat mit Zimt und Schwips	Café Complet	
C ==	Farmersalat	Farmersalat		Suppe und Salat	
Mittwoch Geburtstagstreffen Musik-Nachmittag	«Weisskabis und Karotten» und Spinatsuppe ***	«Weisskabis und Karotten» und Spinatsuppe ***		*** Gnocchi mit Schinken-	
Mittwoch ourtstagstref sik-Nachmiti	Fleischkäse aus dem Ofen Rosmarinsauce	Kichererbsenbällchen Rosmarinsauce	Orangencrème	Erbsensauce ***	
M Gebur Musik	Karotten Spiralen Teigwaren	Karotten Spiralen Teigwaren		Café Complet	
<u></u>	Blattsalat und Kartoffelsuppe mit	Blattsalat und Kartoffelsuppe mit Majoran		Suppe und Salat	
Donnerstag	Majoran ***	*** Gefüllte Zucchetti	Weisses Schoggimousse	Apfelküchlein mit Vanillesauce	
Donr	Rindsfleischvogel Broccoli Risotto mit Mascarpone	Sauce Hollandaise Broccoli Risotto mit Mascarpone	Cranberriesauce	*** Café Complet	
	Bohnensalat Tricolore	Bohnensalat Tricolore		Suppe und Salat	
מס	und Artischockensuppe	und Artischockensuppe		***	
reitag	Pangasius-Fischknusperli* Remouladensauce	Vegi-Nuggets Remouladensauce	Cup Cake mit Café-Buttercrème	Belegte Brötli mit Thon oder Ei ***	
L.	Romanesco Schnittlauchkartoffeln	Romanesco Schnittlauchkartoffeln		Café Complet	
Samstag	Gurkensalat und Bouillon mit Flädli	Gurkensalat und Bouillon mit Flädli		Suppe und Salat	
	Poulet-Riz Casimir Currysauce	Süsskartoffel-Hälfte mit Sauerrahmtopping	Bayrische Crème Knuspergebäck	Pasta mit cremiger Spinatsauce Reibkäse	
	Langkornreis Fruchtgarnitur	Currysauce Ofentomate		Café Complet	
Sonntag	Mischsalat und Randensuppe	Mischsalat und Randensuppe		Suppe und Salat	
	*** «Suure Mocke» Erbsen französische Art Kartoffelgratin	*** Panierter Sellerie Kerbelsauce Erbsen französische Art	Cheesecake marinierte Erdbeeren	Rührei mit Schnittlauch Trockenfleisch ***	
	nai tui letgi attii	Kartoffelgratin		Cafe Complet	
Wochenhit Penne Rindsbolognese Reibkäse Tagessalat					
Süsser Wochenhit Apfelkuchen mit Rahm Bewohner*innen Wunsch					

wochennit	Penne Kindspotognese Keibkase Lagessalat		
Süsser Wochenhit	Apfelkuchen mit Rahm Bewohner*innen Wunsch		
Abendalternative Waffeln mit warmen Beeren oder Spargelcanapé			
Allergene	Allergene Unser Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft über Allergene Zutaten		
*Vietnam	Wir verwenden Fleisch oder Fisch aus der Schweiz. Ausnahmen werden deklariert		



senevita *Mitarbeiter 28.04.2025 – 04.05.2025*

-	Selleriesalat	6 11 . 1 .	
	Selleriesalat	Selleriesalat	
Montag	und Zucchettisuppe	und Zucchettisuppe	Pouletsalat an
تع	***	***	Cocktailsauce
	Emmentaler Lammvoressen	Papardelle an Basilikum-Pesto	Brötli
Š	Fenchel	sautierte Cherrytomaten	
	Crèmige Polenta	Reibkäse	
	Blattsalat	Blattsalat	
	und Pastinakensuppe	und Pastinakensuppe	Pizza Margherita
Dienstag	***	***	
st	Geschmorte Rindszunge	Pilzragout	
e L	Kapernsauce	auf geröstetem Toast	
Ö	Wirsing	5	
	Salzkartoffeln		
	Farmersalat	Farmersalat	
	«Weisskabis und Karotten»	«Weisskabis und Karotten»	Gnocchi mit
4	und Spinatsuppe	und Spinatsuppe	Schinken-
ŏ	***	***	Erbsensauce
Mittwoch	Fleischkäse aus dem Ofen	Kichererbsenbällchen	Libselisauce
臣	Rosmarinsauce	Rosmarinsauce	
₹	Karotten	Karotten	
	Spiralen Teigwaren	Spiralen Teigwaren	
ດດ	Blattsalat	Blattsalat	Apfelküchlein :: V
Donnerstag	und Kartoffelsuppe mit Majoran	und Kartoffelsuppe mit Majoran ***	mit Vanillesauce
. L	Rindsfleischvogel	Gefüllte Zucchetti	
De la	Broccoli	Sauce Hollandaise	
	Risotto mit Mascarpone	Broccoli	
۵	Nisocco fine mascarpone	Risotto mit Mascarpone	
		·	
	Bohnensalat Tricolore	Bohnensalat Tricolore	Dalamta Dušti:
ດດ	und Artischockensuppe	und Artischockensuppe ***	Belegte Brötli mit Thon
ta	Dangasius Fischknusnarli*		
reitag	Pangasius-Fischknusperli*	Vegi-Nuggets	oder Ei
ᇤ	Remouladensauce Romanesco	Remouladensauce Romanesco	
	Schnittlauchkartoffeln	Schnittlauchkartoffeln	
	Schillttauchkartorretti	Schinttlauchkartorreth	
	Gurkensalat	Gurkensalat	
വ	und Bouillon mit Flädli	und Bouillon mit Flädli	Pasta mit cremiger
Samstag	***	***	Spinatsauce
S	Poulet-Riz Casimir	Süsskartoffel-Hälfte	Reibkäse
ä	Currysauce	mit Sauerrahmtopping	
Š	Langkornreis	Currysauce	
	Fruchtgarnitur	Ofentomate	
	Mischsalat	Mischsalat	
ດດ	und Randensuppe	und Randensuppe	Rührei mit
ב	***	***	Schnittlauch
Sonntag	«Suure Mocke»	Panierter Sellerie	Trockenfleisch
O	Erbsen französische Art	Kerbelsauce	
Š	Kartoffelgratin	Erbsen französische Art	
		Kartoffelgratin	
	enhit Penne Rindsbolognese	Reibkäse Tagessalat	

Wochenhit	Penne Rindsbolognese Reibkäse Tagessalat	
•	Bewohner*innen Wunsch	
Allergene	Unser Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft über Allergene Zutaten	
*Vietnam	Wir verwenden Fleisch oder Fisch aus der Schweiz. Ausnahmen werden deklariert	

			Firma Graeub	
	Мепи	ı Rosso	Menu Verde	Tagesdessert
Montag	und Zucc Emmentaler Fei	riesalat :hettisuppe *** Lammvoressen nchel e Polenta	Selleriesalat und Zucchettisuppe *** Papardelle an Basilikum-Pesto sautierte Cherrytomaten Reibkäse	Aargauer Rüeblitorte
Dienstag	Blattsalat und Pastinakensuppe *** Geschmorte Rindszunge Kapernsauce Wirsing Salzkartoffeln		Blattsalat und Pastinakensuppe *** Pilzragout auf geröstetem Toast	Apfelsalat mit Zimt und Schwips
Mittwoch	«Weisskabis und Spi Fleischkäse Rosma Kar	nersalat und Karotten» inatsuppe *** aus dem Ofen irinsauce rotten Teigwaren	Farmersalat «Weisskabis und Karotten» und Spinatsuppe *** Kichererbsenbällchen Rosmarinsauce Karotten Spiralen Teigwaren	Orangencrème
Donnerstag	Blattsalat und Kartoffelsuppe mit Majoran *** Rindsfleischvogel Broccoli Risotto mit Mascarpone		Blattsalat und Kartoffelsuppe mit Majoran *** Gefüllte Zucchetti Sauce Hollandaise Broccoli Risotto mit Mascarpone	Weisses Schoggimousse Cranberriesauce
Freitag	Bohnensalat Tricolore und Artischockensuppe *** Pangasius-Knusperli* Remouladensauce Romanesco Schnittlauchkartoffeln		Bohnensalat Tricolore und Artischockensuppe *** Vegi-Nuggets Remouladensauce Romanesco Schnittlauchkartoffeln	Cup Cake mit Café-Buttercrème
Wochenhit		Penne Rindsbo	lognese Reibkäse Tagessalat	
V		Bewohner*innen W	/unsch	

Unser Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft über Allergene Zutaten

Wir verwenden Fleisch oder Fisch aus der Schweiz. Ausnahmen werden deklariert

Allergene

*Vietnam