




Mittagessen

Woche 13

	Menu I Classic	Menu II Vegi	Menu III Balance	Nachspeise
Montag 23. März 2020	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat ***  Schweinshalsbraten Pflaumensauce Country Kartoffeln glasierte Rüblischeiben	Tagessuppe *** Tagessalat *** Gemüse-Käse-Wähe mit Sauerrahmsauce	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Teigwarenreis mit Soja-Bolognese Gemüsewürfel und Sprinz	Tagesdessert Cornet mit Vanillefüllung
Dienstag 24. März 2020	Tomatencremesuppe Rindsbouillon *** Tagessalat ***  Oberflächser Bratwurst Zwiebelsauce Schwäbische Schupfnudeln Spargelragout	Tomatencremesuppe *** Tagessalat *** Schwäbische Schupfnudeln Morchelrahmsauce Spargelragout	Tomatencremesuppe Rindsbouillon *** Tagessalat *** Pochiertes Felchenfilet Dill-Rahmsauce Bouillon-Kartoffeln Kefen	Tagesdessert Thurgauer Süssmost-Creme mit Rahm
Mittwoch 25. März 2020	Broccolicremesuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Kalbshacksteak Senfsauce Spinatrisotto mit Mascarpone Peperonata	Broccolicremesuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Quornschnitzel Tomatensauce Spinatrisotto mit Mascarpone Peperonata	Broccolicremesuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat ***  Schweinsschnitzel Rosmarinjus Gersotto Fenchel	Tagesdessert Schoggiköpfli mit Rahm
Donnerstag 26. März 2020	Gemüsepüreesuppe Rindsbouillon *** Tagessalat *** Gebratene Pouletbrust Supreme Dörraprikosensauce Spiralen "Melanzane" (Auberginen mit Tomaten)	Gemüsepüreesuppe *** Tagessalat *** Vegetarische-Capuns Bündner-Spezialität mit Tomatierte Rahmsauce und Käse überbacken	Gemüsepüreesuppe Rindsbouillon *** Tagessalat *** Gebratene Pouletbrust Supreme Kräuterjus 5 Korn Spiralen Pfälzer-Rüepli	Tagesdessert Cremeschnitte
Freitag 27. März 2020	Selleriecremesuppe Consommé *** Tagessalat *** Zander Knusperli Sauce Remoulade Salzkartoffeln Broccoli	Selleriecremesuppe *** Tagessalat *** Vegetarische-Pizza mit Tomaten, Oliven und Mozzarella	Selleriecremesuppe Consommé *** Tagessalat *** Sautiertes Truthahnschnitzel Kräuterjus Salzkartoffeln Kräutertomate	Tagesdessert Kokos Caramel-Köpfli mit Maracujasauce
Samstag 28. März 2020	Tagessuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Rindsgeschnetzeltes mit Champignons und Marsalasauce überbackene Griessschnitte Butterbohnen	Tagessuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Agnolotti gefüllt mit Frischkäse und Trüffeln Buttersauce	Tagessuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Rindsgeschnetzeltes Marsalasauce Vollkorn-Tagliatelle Stangesellerie	Tagesdessert Panna Cotta mit Erdbeersauce und Rahm
Sonntag 29. März 2020	Consommé Royal *** Tagessalat *** Rindsentrecote Café de Paris Röstikroketten Marktgemüse	Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Asia-Reispfanne mit Tofuwürfeln Pilzen und Gemüsestreifen	Consommé mit Reis und Sherry *** Tagessalat *** Riesencrevetten Mediterrane Art Pilawreis Marktgemüse	Tagesdessert Schweden-Törtli mit Rahm

"Balance" ist ein kalorienreduziertes Diätmenü, welches auch bei Diabetes geeignet ist.

Fleischherkunft: Kalb-,Rindfleisch-,Truthahn-Schweiz. Schweine, Lamm, Kaninchen und Pouletfleisch: aus der Region, Backhendl: Österreich
Wir setzen auf nachhaltige Fischerei (MSC/asc)

Abendessen

Woche 13

	Menu I Classic	Menu II Vegi	Menu III Balance	Nachspeise
Montag 23. März 2020	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Pfannkuchen gefüllt mit Rindsbolognese und Gemüse Saisonsalat	Tagessuppe *** Wrap mit Gemüsesteifen und Frischkäse Saisonsalat	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Vollkorn-Pennesalat mit Dörrotomaten und Parmesanstückli Balsamicodressing	Käseauswahl oder Früchtekorb
Dienstag 24. März 2020	Tomatencremesuppe Rindsbouillon *** Lenzburger Bauernschinkenteller mit Garnitur	Tomatencremesuppe *** Fotzelschnitte (Zopf im Ei gebraten) mit Apfelmus und Zimtucker	Tomatencremesuppe Rindsbouillon *** Omelette mit Gemüse Saisonsalat	Käseauswahl oder Früchtekorb
Mittwoch 25. März 2020	Broccolicremesuppe Gemüsebouillon *** Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum Brioche	Broccolicremesuppe Gemüsebouillon *** Gnocchi Basilikumrahmsauce Saisonsalat	Broccolicremesuppe Gemüsebouillon *** Geräucherter Lachs mit Meerrettichquark Vollkorntoast	Käseauswahl oder Früchtekorb
Donnerstag 26. März 2020	Gemüsepüreesuppe Rindsbouillon *** Siedfleischsalat mit Gemüse-Vinaigrette und Garnitur	Gemüsepüreesuppe *** Röstitasche gefüllt mit Frischkäse und Kräutern knackiger Salat mit Kernen	Gemüsepüreesuppe Rindsbouillon *** Leichtes Birchermüesli mit Früchten garniert	Käseauswahl oder Früchtekorb
Freitag 27. März 2020	Selleriecremesuppe Consommé *** Fleischpastete Cumberlandsauce Selleriesalat mit Früchten	Selleriecremesuppe *** Hausgemachte Rhabarber-Wähe mit Rahm	Selleriecremesuppe Consommé *** Hausgemachter Aargauer Dinkel-Spinatkuchen Saisonsalat	Käseauswahl oder Früchtekorb
Samstag 28. März 2020	Tagessuppe Gemüsebouillon *** Panierte Poulet- Oberschenkel Cocktailsauce Saisonsalat	Tagessuppe Gemüsebouillon *** Gebackene Camembert mit Preiselbeersauce Saisonsalat	Tagessuppe Gemüsebouillon *** ½ Fett Käsesalat Garniert	Käseauswahl oder Früchtekorb
Sonntag 29. März 2020	Consommé Royal *** Landfrauenwähe mit Rindhackfleisch und Emmentalerkäse Saisonsalat	Gemüsebouillon *** Käse-Teller 5 verschiedene Schweizer Käse Sorten garniert mit Dörrfrüchten	Consommé mit Reis und Sherry *** Rinds Trockenfleisch-Teller mit Garnitur	Käseauswahl oder Früchtekorb

"Balance" ist ein kalorienreduziertes Diätmenü, welches auch bei Diabetes geeignet ist.

Fleischherkunft: Kalb-, Rindfleisch-, Truthahn-Schweiz. Schweine, Lamm, Kaninchen und Pouletfleisch: aus der Region
Wir setzen auf nachhaltige Fischerei (MSC/asc)