




Mittagessen

Woche 2

	Menu I Classic	Menu II Vegi	Menu III Balance	Nachspeise
Montag 7. Januar 2019	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Siedfleisch Meerrettichrahmsauce Salzkartoffeln Dörrbohnen	Tagessuppe *** Tagessalat *** Pastaspitzen mit Appenzellerkäse gefüllt Schnittlauchbutter	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Mageres Siedfleisch mit Meerrettichquark Salzkartoffeln Fenchel	Tagesdessert Diplomat mit Rahm Balance Hausgemachtes Schoggiköpfl
Dienstag 8. Januar 2019	Kürbissuppe Consommé *** Tagessalat *** Hackbraten Wacholdersauce  Knöpfli Maroni Rotkraut	Kürbissuppe *** Tagessalat *** Knöpfli mit Dörrtomaten Steinpilzen Gemüstreifen	Kürbissuppe Consommé *** Tagessalat *** Poschiertes Dorschrückfilet Schinznacher Weissweinsauce Weizen mit Gemüse	Tagesdessert Baumnuss Brownies Balance Quarkcrème mit Pflaumen
Mittwoch 9. Januar 2019	Französische Lauchsuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Kalbsvoressen Senfsauce Kartoffelgratin Grillierte Auberginen	Französische Lauchsuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Vegetarischer Flammkuchen mit Sauerrahm und Gemüse	Französische Lauchsuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Kalbsvoressen Pilawreis mit Safran Kräuter Tomate	Tagesdessert Hausgemachtes Caramelköpfl mit Rahm Balance Beerenschnitte
Donnerstag 10. Januar 2019	Gemüsepüreesuppe Klare Ochsenschwanzsuppe *** Tagessalat *** Gebratene Pouletbrust Kräuterrahmsauce Couscous mit Sesam Peperonata	Gemüsepüreesuppe *** Tagessalat *** Sautiertes Tofu-Piccata Spaghetti Tomatensauce Zucchetti	Gemüsepüreesuppe Klare Ochsenschwanzsuppe *** Tagessalat *** Gebratene Pouletbrust Quarkdip Wintersalat mit Kürbiskernen	Tagesdessert Schoggicrème mit Birnen und Rahm Balance Ananassalat
Freitag 11. Januar 2019	Blumenkohlcremesuppe Rindsbouillon *** Tagessalat *** Sautiertes Forellenfilet Mandelbutter Schnittlauchkartoffeln Spinat	Blumenkohlcremesuppe *** Tagessalat *** Tortillas mit Gemüsefüllung rassiger Sauerrahmsauce	Blumenkohlcremesuppe Rindsbouillon *** Tagessalat *** Sautiertes Schweinsschnitzel Rosmarinjus  Schnittlauchkartoffeln Rüebli	Tagesdessert Dessert Überraschung Balance Diätgerechtes Vanilleköpfl
Samstag 12. Januar 2019	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Tagliatelle Broccoli	Tagessuppe *** Tagessalat *** Sautiertes Quornschnitzel Basilikumsauce Tagliatelle Broccoli	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Rindsgeschnetzeltes 5 Korn Tagliatelle gedämpfter Wirz	Tagesdessert Muffins Balance Joghurtcrème mit Feigensauce
Sonntag 13. Januar 2019	Consommé mit Flädli und Sherry *** Tagessalat *** Aargauer Braten  Thymiansauce Bratkartoffeln Marktgemüse	Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Ravioli mit Steinpilzfüllung Buttersauce mit Kräutern Marktgemüse	Consommé mit Sherry *** Tagessalat *** Pochiertes Felchenfilet Safransauce Trockenreis Marktgemüse	Tagesdessert Waldbeeren-Zitronen Schnitte mit Rahm Balance Frischer Fruchtsalat

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

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

Abendessen

Woche 2

	Menu I Classic	Menu II Vegi	Menu III Balance	Nachspeise
Montag 7. Januar 2019	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Pastetli mit Kalbsbrättekügel, Schinken und Pilzen Saisonsalat	Tagessuppe *** Greyerzer-Käsesalat mit Kräutersauce und Garnitur Saisonsalat	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Leichtes Birchermüesli mit Beeren	Käseauswahl oder Früchtekorb
Dienstag 8. Januar 2019	Kürbissuppe Consommé *** Gebratener Fleischkäse mit Senfmayonnaise und Wintersalat Bauernbrötli	Kürbissuppe *** Topfenknödel gefüllt mit Aprikosen Vanillesauce	Kürbissuppe Consommé *** Kräuteromelette mit Tomatenwürfeln Wintersalat	Käseauswahl oder Früchtekorb
Mittwoch 9. Januar 2019	Französische Lauchsuppe Gemüsebouillon *** Hausgemachte Rindfleisch-Lasagne Saisonsalat	Französische Lauchsuppe Gemüsebouillon *** Gemüse-Soja Lasagne Saisonsalat	Französische Lauchsuppe Gemüsebouillon *** Bresaolateller garniert mit Maiskolben und Silberzwiebeln	Käseauswahl oder Früchtekorb
Donnerstag 10. Januar 2019	Gemüsepüreesuppe Klare Ochschwanzsuppe *** Bauernspeck Teller fein geschnitten mit Garnitur	Gemüsepüreesuppe *** Grossmutter's Käseschnitte mit Paprika Saisonsalat	Gemüsepüreesuppe Klare Ochschwanzsuppe *** Frischkäse mit Tomaten auf Ruchbrot und Garnitur	Käseauswahl oder Früchtekorb
Freitag 11. Januar 2019	Blumenkohlcremesuppe Rindsbouillon *** Kalbsbraten Teller Thonsauce und Garnitur	Blumenkohlcremesuppe *** Hausgemachter Kürbiskuchen mit knackigem Saisonsalat	Blumenkohlcremesuppe Rindsbouillon *** Kalbsbraten-Teller Quarkthonsauce und Garnitur	Käseauswahl oder Früchtekorb
Samstag 12. Januar 2019	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Spaghetti mit gehacktem Kalbfleisch Saisonsalat	Tagessuppe *** Spinatsalat mit Feta, Tomaten und Nüsse garniert	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Vollkorn-Spaghetti mit gehacktem Kalbfleisch Saisonsalat	Käseauswahl oder Früchtekorb
Sonntag 13. Januar 2019	Consommé mit Flädli und Sherry *** Risotto mit Steinpilzen, Sprinz und Pistazien Saisonsalat	Gemüsebouillon *** Käse-Teller 5 verschiedene Schweizer Käse Sorten garniert mit Dörrfrüchten	Consommé mit Sherry *** Rinds Trockenfleisch-Teller mit Garnitur	Früchtekorb

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

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