




Mittagessen

Woche 38




	Menu I Classic	Menu II Vegi	Menu III Balance	Nachspeise
<b>Montag</b> 14. September 2020	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Rippli Senfsauce Salzkartoffeln Dörrbohnen	Tagessuppe *** Tagessalat *** Pastaspitzen mit Appenzlerkäse gefüllt Schnittlauchbutter	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Mageres Siedfleisch mit Meerrettichquark Salzkartoffeln Fenchel und Dörrbohnen	<b>Tagesdessert</b> Diplomat mit Rahm
<b>Dienstag</b> 15. September 2020	Tomatencremesuppe Consommé *** Tagessalat *** Kalbs-Hackbraten Rahmsauce Knöpfli Rüebli und Erbsli	Tomatencremesuppe *** Tagessalat *** Knöpfli mit Dörrtomaten und Waldpilzen Gemüwestreifen	Tomatencremesuppe Consommé *** Tagessalat *** Poschiertes Dorschrückenfilet Schinznacher Weissweinsauce Weizen mit Gemüse Erbsli und Rüebli	<b>Tagesdessert</b> Vermicelles Törtli
<b>Mittwoch</b> 16. September 2020	Lauchcremesuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Pouletgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce Tagliatelle Romanesco	Lauchcremesuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Rösti Pizza mit Tomaten Oliven, Basilikum, Rucola und Mozzarella	Lauchcremesuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Pouletgeschnetzeltes Kräuterjus Vollkorn Tagliatelle Kefen und Romanesco	<b>Tagesdessert</b> Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm
<b>Donnerstag</b> 17. September 2020	Gemüsepüreesuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Rehpfeffer  Servietten-Knödel Rosenkohl mit Speck	Gemüsepüreesuppe *** Tagessalat *** Sautiertes Tofu-Piccata Spaghetti Tomatensauce und Zucchetti	Gemüsepüreesuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Gebratene Pouletbrust Kräuterrahmsauce Couscous mit Sesam Rosenkohl und Zucchetti	<b>Tagesdessert</b> Schoggicrème mit Birnen und Rahm
<b>Freitag</b> 18. September 2020	Blumenkohlcremesuppe Rindsbouillon *** Tagessalat *** Sautiertes Forellenfilet Mandelbutter Petersilienkartoffeln Spinat	Blumenkohlcremesuppe *** Tagessalat *** Tortillas mit Gemüsefüllung rassiger Sauerrahmsauce	Blumenkohlcremesuppe Rindsbouillon *** Tagessalat  *** Sautiertes Schweinsschnitzel Rosmarinjus Petersilienkartoffeln Rüebli und Spinat	<b>Tagesdessert</b> Dessert Überraschung
<b>Samstag</b> 19. September 2020	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Tagliatelle Broccoli	Tagessuppe *** Tagessalat *** Sautiertes Quornschnitzel Basilikum Rahmsauce Tagliatelle Broccoli	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Rindsgeschnetzeltes Vollkorn-Tagliatelle Kohlraben und Broccoli	<b>Tagesdessert</b> Saison-Sorbet vom Sörenhof Bötzen
<b>Sonntag</b> 20. September 2020	Consommé mit Flädli und Sherry *** Tagessalat *** Aargauer Braten  Thymiansauce Bratkartoffeln Marktgemüse	Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Ravioli mit Waldpilzen gefüllt Buttersauce mit Kräutern Marktgemüse	Consommé mit Sherry *** Tagessalat *** Pochiertes Felchenfilet Safransauce Trockenreis Marktgemüse	<b>Tagesdessert</b> Johannisbeeren Streuselkuchen 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. **Reh:** Deutschland  
Wir setzen auf nachhaltige Fischerei (MSC/asc)

## Abendessen

## Woche 38

	Menu I Classic	Menu II Vegi	Menu III Balance	Nachspeise
<b>Montag</b> 14. September 2020	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Pastetli mit Kalbsbrätkügel, Schinken und Pilzen Saisonsalat 	Tagessuppe *** Greyerzer-Käsesalat mit Kräutersauce und Garnitur Saisonsalat	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Bresaolateller garniert mit Dörr-Tomaten und Ruccola	Käseauswahl oder Früchtekorb
<b>Dienstag</b> 15. September 2020	Tomatencremesuppe Consommé *** Gebratener Fleischkäse mit Senfmayonnaise Kartoffelsalat Bauernbrötli 	Tomatencremesuppe *** Topfknödel gefüllt mit Aprikosen Vanillesauce	Tomatencremesuppe Consommé *** Kräuteromelett mit Tomatenwürfeln Saisonsalat	Käseauswahl oder Früchtekorb
<b>Mittwoch</b> 16. September 2020	Lauchcremesuppe Gemüsebouillon *** Hausgemachte Rindfleisch-Lasagne Saisonsalat	Lauchcremesuppe Gemüsebouillon *** Gemüse-Lasagne Saisonsalat	Lauchcremesuppe Gemüsebouillon *** Leichtes Birchermüesli mit Beeren	Käseauswahl oder Früchtekorb
<b>Donnerstag</b> 17. September 2020	Gemüsepüreesuppe Geflügelbouillon *** Bauernspeck Teller mit Garnitur 	Gemüsepüreesuppe *** Grossmutter's Käseschnitte mit Paprika Saisonsalat	Gemüsepüreesuppe Geflügelbouillon *** Frischkäse mit Tomaten auf Ruchbrot und Garnitur	Käseauswahl oder Früchtekorb
<b>Freitag</b> 18. September 2020	Blumenkohlcremesuppe Rindsbouillon *** Kalbsbraten-Teller Thonsauce und Garnitur	Blumenkohlcremesuppe *** Gemüsewähe mit knackigem Saisonsalat	Blumenkohlcremesuppe Rindsbouillon *** Kalbsbraten-Teller Quarkthonsauce und Salaten garniert	Käseauswahl oder Früchtekorb
<b>Samstag</b> 19. September 2020	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Spaghetti mit gehacktem Kalbfleisch Saisonsalat	Tagessuppe *** Nüsslisalat mit Ei, Croutons, Cherrytomaten und Nüssen garniert	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Vollkorn-Spaghetti mit gehacktem Kalbfleisch Saisonsalat	Käseauswahl oder Früchtekorb
<b>Sonntag</b> 20. September 2020	Consommé mit Flädli und Sherry *** Risotto mit Gemüsewürfeln, Sprinz und Pistazien Saisonsalat	Gemüsebouillon *** Käse-Teller 5 verschiedene Schweizer Käse Sorten garniert mit Dörrfrüchten	Consommé mit 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)