

Menüplan vom 31.08.2026 - 06.09.2026

Datum	Mittagessen	Abendessen
MONTAG 31.08.	Ingwercremesuppe Schweinspiccata mit Maderejus Trockenreis Broccoli mit Mandeln Zwetschgenquarkcreme	Tagessuppe Käseteller mit Gschwellti oder Focacciasandwiche
DIENSTAG 01.09.	Fenchelcremesuppe Schweinsgeschnetzeltes Kartoffelstock Karotten gedämpft Tagesdessert	Tagessuppe Pilzschnitte oder Landjäger garniert
MITTWOCH 02.09.	Bouillon mit Eierstich Gebratener Pouletschenkel Brätler Kartoffeln mit Rosmarin Ratatouille Merinque mit Rahm	Tagessuppe Spätzlipfanne mit Schinken Apfelkompott oder Salatteller mit Spinatchüechli
DONNERSTAG 03.09.	Karottencremesuppe Spaghetti Bolognaise Gurkensalat Frischer Fruchtsalat	Tagessuppe Hausgemachtes Birchermüesli oder Hamme mit Kartoffelsalat
FREITAG 04.09.	Klare Gemüsesuppe Basler Käsequiche Kabissalat mit Speck und Kümmel Schokoladencreme	Kartoffel-Lauchsuppe Wienerli oder Quarkauflauf mit Früchten
SAMSTAG 05.09.	Kürbiscremesuppe Rippli Salzkartoffeln Dörrbohnen Aargauer Rüeblitorte	Tagessuppe Thonsalat garniert oder Salatteller mit Wurstwegge
SONNTAG 06.09.	Gebundene Ochsenschwanzsuppe Rindfleischvogel Safrannudeln Blumenkohl Caramelköpfli	Tagessuppe Cafe Complet mit Käse und Fleisch
Wochenhit und Vegi-Hit Mittags	Lammragout Polenta Tagesgemüse	Gemüse-Spätzlipfanne

Fleisch: Wir verwenden Schweizer Fleisch möglichst aus der Region
Fisch: Nach WWF-Richtlinien oder direkt ab Zuchtbetrieb
Eier: Bioqualität

Gemüse: Möglichst aus der Region
Früchte: Möglichst Fairtrade oder aus der Region
Brote und Feinbackwaren: in der Schweiz hergestellt