

Menüplan vom 17.08.2026 - 23.08.2026

Datum	Mittagessen	Abendessen
MONTAG 17.08.	Kräutercremesuppe Rindsragout Weissweinsrisotto Bohnen mit Speck Bananenfrappee	Tagessuppe Hausgemachtes Birchermüesli oder Laugensandwich
DIENSTAG 18.08.	Geröstete Hafersuppe Pouletgeschnetzeltes süss-sauer Krawättli Broccoli mit Mandeln Gebrannte Creme	Tagessuppe Eierhörnli mit Apfelschnitzli oder Schwartenmagen garniert
MITTWOCH 19.08.	Bouillon mit Gemüsestreifen Hacktätschli Grobe Polenta Ratatouille Heidelbeer Joghurtcreme	Tagessuppe Melone mit Rohschinken oder Salatteller mit Frühlingsrolle
DONNERSTAG 20.08.	Safrancrémesuppe Schweins Cordon-bleu Kartoffelsalat Gurkensalat mit Dill Frischer Fruchtsalat	Tagessuppe Griessbrei mit Zimt-Zucker Zwetschgenkompott
FREITAG 21.08.	Zucchetticrémesuppe Äpler Makkronen mit Apfelmus Aargauer Rüeblitorte	Tagessuppe Pilzschnitte oder Fleischteller
SAMSTAG 22.08.	Klare Chabissuppe Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei Bäckerinkartoffeln Kohlrabi Cremeschnitte	Tagessuppe Ochsenmaulsalat garniert oder Salatteller mit Käsechüechli
SONNTAG 23.08.	Proseccoschaumsuppe Schweinshalsbraten mit Dörrzwetschgen Kartoffelkroketten Mischgemüse Eisauflauf Grand Marnier	Tagessuppe Cafe Complet mit Käse und Fleisch
Wochenhit und Vegi-Hit Mittags	Blätterteigpastetli mit Brätchögeli Tagesgemüse	Selleriepiccata mit Tomatensauce Pilav Reis

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