

TAG	MENÜ 1	MENÜ 2	ABENDESSEN
MO 26.09.	Mischsalat/Karotten-Cremesuppe * Rindsgulasch mit Zwiebeln und Paprika dazu Bandnudeln * Brombeermousse	Mischsalat/Karottencremesuppe * Tofuragout mit Kräutern dazu Zucchettigemüse und Tomatensauce * Brombeermousse	Frisch gebackene Wurstweggen dazu Salat oder Kompott
DI 27.09.	Randensalat/Bohnensuppe * Poulet im Kokosmantel mit Currysauce Basmatireis und Wokgemüse * Aargauer Rübliorte	Randensalat/Bohnensuppe * Weisswein-Risotto mit Pfifferlingen und Parmesan * Aargauer Rübliorte	Sennenrösti mit Speck und Tomate gratinert mit Bergkäse
MI 28.09.	Mischsalat/Hafer-Cremesuppe * Ravioli mit Gemüsefüllung auf Kräuterrahmsauce und Wirzgemüse * Frischer Obstsalat	Mischsalat/Hafer-Cremesuppe * Gemüseschnitzel mit Pommes frites und Ofentomaten * Frischer Obstsalat	Herzhafte Kartoffelsuppe mit Speck und Wienerli
DO 29.09.	Paprikasalat/Fenchelsuppe * Kleine Kalbsbratwurst mit Ofenkartoffeln, Zwiebelsauce und Brokkoli * Panna cotta mit Fruchtsauce	Paprikasalat/Fenchelsuppe * Tofusteak an Senfsauce mit Schupfnudeln und Brokkoli * Panna cotta mit Fruchtsauce	Huusgmachtli Chääswähe mit Salat oder Kompott
FR 30.09.	Mischsalat/ Kürbis-Cremesuppe * Zander gebraten mit Haut dazu Kräuter-Pilawreis und Fenchel mit Safran * Huusgmachter Cake	Mischsalat/ Kürbis-Cremesuppe * Quorn-Geschnetzeltes Stroganoff mit Paprika und Creme fraiche * Huusgmachter Cake	Blätterteigpastelli mit Kalbschügel und Pilzen in Rahmsauce
SA 01.10.	Tomatensalat / Gemüse-Cremesuppe * Schnitzel `Wiener Art` mit Pommes frites und Rüebl * Vermicelles mit Rahm	Tomatensalat / Gemüse-Cremesuppe * Bauern Omelette mit Gemüse, Kartoffeln und Schnittlauch * Vermicelles mit Rahm	Huusgmachts 5-Korn Birchermüsli mit frischen Früchten
SO 02.10.	Mischsalat/ Bouillon mit Nüdeli * Kalbsschulter mit Schupfnudeln und Schmorgemüse * Sacherschnitte	Mischsalat / Gemüse-Bouillon * Gemüse Tätschli mit Rösti Kroketten und Blumenkohl mit Ei * Sacherschnitte	Schinkenrollen gefüllt mit Kräuter-Hüttenkäse reich garniert
DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT		ABENDESSEN ALTERNATIVEN	
Tagessalat / Tagessuppe * Cordon bleu vom Schwein mit Krokette und Marktgemüse dazu Zwiebelsauce * Tagesdessert		1. Cafe complet 2. Huusgmachtli Fruchtwähe (Apfel,Aprikose oder Zwetschge) 3. Birchermüsli mit frischen Früchten und Beeren 4. Schweizer Wurst-Käse Salat 5. Huusgmachtli Chääswähe 6. Kürbissuppe mit Creme fraiche, Öl und gerösteten Kernen	

BEI FRAGEN ZU ALLERGIEN, WENDEN SIE SICH AN DAS SERVICE-PERSONAL

Herkunfts Deklaration

Fleisch: Schweiz, ansonsten deklariert
Poulet: Schweiz, ansonsten deklariert

Fisch: (Kürzel) Interesse an Herkunft, Fangzone und Fangart, verlangen Sie bitte beim Servicepersonal die Deklarationskarte, ebenso bei Allergenen.