

Menü – Woche 18

01. Mai 2023 – 07. Mai 2023

	Montag 01. Mai	Dienstag 02. Mai	Mittwoch 03. Mai	Donnerstag 04. Mai	Freitag 05. Mai	Samstag 06. Mai	Sonntag 07. Mai
	Rüeblicremesuppe	Bouillon mit Buchstaben	Zitronengrassuppe	Kräutercremesuppe	Gemüsecremesuppe	Geflügelcremesuppe	Kraftbrühe mit Flädli
	Saisonsalat	Randensalat mit Apfel	Lollosalat	Schnittsalat	Mischsalat	Huusmixsalat	Blattsalat mit Ananas
Fleisch / Fisch	Schweinsgeschnetzeltes Paprikarahmsauce Daphin-Kartoffeln Mischgemüse	Kalbsragout Senfsauce Schupfnudeln Kräuterkohlrabi	Pouletgeschnetzeltes an Currysauce Basmatireis Fruchtgarnitur	Blätterteigpastetli gefüllt mit Kalbsbrätchügeli Erbsen und Rüebli	Fischstäbchen (DE) Tartar Sauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Rindsvoressen Gemüsesauce Pilawreis Broccoli mit Mandeln	Aargauer Braten Thymian Jus Kartoffelstock gelbe Bohnen
Fleischlos	Tofugeschnetzeltes Paprikarahmsauce Dauphin-Kartoffeln Mischgemüse	Pilzragout Schupfnudeln Kräuterkohlrabi	Gemüse-Curry Basmatireis Fruchtgarnitur	Chäsplätzli auf Tomatenspaghetti Erbsen und Rüebli	pochierte Eier Limettensauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Vegi-Nuggets Süss sauer Sauce Pilawreis Broccoli mit Mandeln	Vegi-Bällchen Thymian Jus Kartoffelstock gelbe Bohnen
		Beeren-Quarkcreme		Vanille Flan			Schwarzwälder im Glas
	Wochenhit Montag bis Freitag			Tagessuppe Fitnessteller mit Chäschüechli			

Menüpreise:

Montag – Samstag inkl. MwSt.: Fleisch/Fisch CHF 16.50 / Fleischlos CHF 15.50

Wochenhit inkl. MwSt.: CHF 16.50

Sonntag inkl. MwSt.: Fleisch/Fisch CHF 23.00 / Fleischlos CHF 22.00

Wenn nicht anders deklariert, handelt es sich um Fleisch und Fisch aus Schweizer Herkunft. Bei Fragen über Allergene Zutaten in unseren Gerichten, gibt Ihnen unser Küchenfachpersonal gerne Auskunft.