

# Menüs Woche 3

MONTAG 12.01.2026	Mittag	Erbsencremesuppe, Salat <b>Argauer Bierbraten mit Pflaumen</b> Bäckerinkartoffeln und grüne Bohnen Gebrannte Creme
	Abend	Suppe <b>Risotto mit grünem Spargel, Champignon und Frischkäse</b>
DIENSTAG 13.01.2026	Mittag	Kohlrabicremesuppe, Salat <b>Siedfleisch und Waadtländerwurst</b> Kartoffel-Lauchgemüse Ananassalat mit Kokosmilch und Vanilleglace
	Abend	Suppe <b>Walliserteller mit Käse</b>
MITTWOCH 14.01.2026	Mittag	Selleriecremesuppe mit Honig, Salat <b>Emmentaler Lammvoressen mit Safran und Gemüsen</b> Kartoffelstock Tartelette mit Straciatellamousse und Kaki
	Abend	Suppe <b>Toast Hawaii</b>
DONNERSTAG 15.01.2026	Mittag	Rote Peperonisuppe, Salat <b>Tilapiafilet im Cornflakesmantel mit Coctailsauce</b> Reis und Karotten-Erbsengemüse Caramelköpflì
	Abend	Suppe <b>Fotzelschnitten mit Apfelkompott und Zimt</b>
FREITAG 16.01.2026	Mittag	Gemüsesuppe, Salat <b>Käsefondue</b> Brot und Essiggemüse Frischer Fruchtsalat
	Abend	Suppe <b>Penne 5 P</b>
SAMSTAG 17.01.2026	Mittag	Boullion mit Ei, Salat <b>Hausgemachter Käsekuchen mit Truthenschinken</b> und Gemüsen Brownis Silvan
	Abend	Suppe <b>Thonsalat mit Gurken</b>
SONNTAG 18.01.2026	Mittag	Gelberbsensuppe, Salate <b>Zarter Kalbsschulterbraten mit Kräutersauce</b> Risoleekartoffeln und Rosenkohl Cornet gefüllt mit Vanillecreme
	Abend	Suppe <b>kaltes Fleischteller</b>
Herkunft	Unser Fleisch, Brot und Feinbackwaren stammen aus der Schweiz. Abweichungen werden deklariert.	
	Bei zusätzlichen Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung	
Allergene	Bitte zögern Sie nicht, unser Personal auf Allergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen,	



