

Menüs Woche 3

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



