



Wochenplan 14.10.–20.10.2019

Datum	Menu Mediterran	Menu 2	Abendessen
Montag 14.10.2019	Kohlrabencremesuppe *** Trutenragout an Rahmsauce Teigwaren gedünstete Bohnen genovese *** Saison - Frucht	Bouillon mit frischen Flädli *** Lammentrecote pre sale mit Kräutersauce gebratene Schupfnudeln Schwarzwurzeln *** Schokoladen - Birnenschnitte	Salatbar *** Lasagnebuffet
Dienstag 15.10.2019	Kräuterbouillon *** Dorschfilet Dugléré auf Weissweinsauce Dampfkartoffeln glasierter Pak Choi *** Versunkener Zwetschgenkuchen	Kürbisc cremesuppe *** Rindfleischvogel "Opi" sämiges Gersotto frische Broccoliblume *** Karamelköpfl	Salatbuffet *** Kalter Teller Miss Twigg oder Apfel - Quarkauflauf
Mittwoch 16.10.2019	Consommé mit Backerbsen *** Schweinhaxe Cremolata cremige Polenta glasierter Rosenkohl *** Mandarinencreme	Broccolicremesuppe *** Pouletwürfeli an Portosauce Nudeln glasierte Karotten *** Beeren-Kiwisalat an Balsamico	Salatbuffet *** Gemüsetortilla mit Tomatensauce oder Paniertes Schnitzel mit Coutrikartoffeln
Donnerstag 17.10.2019	Orangen-Karottencremesuppe *** Geschmorter Hirsch Suure Mocke hausgemachte Spätzli Rotkraut mariniert *** Coupe Nelusko	Bouillon mit Gemüsestreifen *** Trutenschnitzel mit brauner Sauce Trockenreis Gemüsemosaik *** Zitronencake	Salatauswahl *** Asiatisches Nudelgericht mit Poulet sowie Vegetarisch an Currysauce oder Apfelwähe und Zwetschgenwähe
Freitag 18.10.2019	Bouillon Aurora *** Welsfilet gebraten Jus meuniere & Zitrone cremiges Risotto sautierte Zucchetti *** Schwarzwälderschnitte	Wiegenger Gemüsesuppe *** Kalbsrahmbraten mit Majoran kleine Bratkartoffeln feine Erbsen *** Diplomat	Grüner Salat *** Käseschnitte Rustico oder Sautiertes Cipolataspiessli auf brauner Sauce mit Gemüsereis
Samstag 19.10.2019	Königinnensuppe *** Aargauer Braten mit brauner Sauce Krokettenkartoffeln Wirsingemüse *** Lebkuchen	Kraftbrühe mit Eierstich *** Kaninchenragout gebackene Getreidegalekten buntes Mischgemüse *** Apfeljoghurt	Salatauswahl *** Spaghettibuffet oder Schitz und Drunder
Sonntag 20.10.2019	Bouillon mit Champignons *** Rindsgeschnetzeltes Stroganow Lyoner Kartoffeln feine Krautstiele *** Panna cotta con frutte di bosco	Sellerie cremesuppe *** Gefüllte Kalbsbrust auf Madeirasauce sämige Polenta Tomate mit Kräutern *** Muffin	Salatbar *** Pouletschenkel mit Kartoffelgratin und Marktgemüse