



Menuplan vom 27.10. – 02.11.2025

Mittagessen

Name: _____

	Menu 1	Menu 2
Montag, 27.10.	Gelberbsensuppe	
	Kalbshacktätschli Paprikasauce Goldzöpfli Glasierter Rüebl	Chili con carne (Mexikanischer Eintopf) Basmatireis Frischer Koriander
	Schokoladenflan	
Dienstag, 28.10.	Minestrone	
	Gebratenes Schweinssteak Grüne Pfeffersauce Safranrisotto Romanesco	Spaghetti Carbonara Geriebener Parmesan
	Dattelkuchen	
Mittwoch, 29.10.	Basler Mehlsuppe	
	«Metzgete» (Schinkli, Kotelett, Leberwurst Salzkartoffeln, Sauerkraut und Dörrbohnen)	Marokkanisches Pouletgeschnetzeltes mit Tomaten und Cashewnüssen Jasminreis
	Fein geschnittener Fruchtsalat	
Donnerstag, 30.10.	Bouillon mit Gemüsestreifen	
	Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei Spiralen Rahmspinat	Panierter Brikkäse Kräuterquark Ofengemüse mit Kartoffeln (Fenchel, Karotten, Zucchini)
	Kürbis-Cupcake mit Zimtfrosting	
Freitag, 31.10.	Französische Zwiebelsuppe	
	Dorschknusperli Remouladensauce Bouillonkartoffeln Broccoli mit Mandelbutter	Pizza Prosciutto & Funghi (Schinken und Champignons)
	Pralinécreme im Glas	
Samstag, 01.11.	Suppe Hausfrauenart	
	Gebratenes Pouletbrüstli Estragonjus Spinatnudeln Kürbisgemüse	Hirschpfeffer mit Speck Spätzli mit Rosenkohl und Pilzen
	Gebackene Zwetschgen mit Rahm	
Sonntag, 02.11.	Geflügelcremesuppe	
	Schweinshalsbraten Morchelrahmsauce Trüffel-Polenta Gedämpfte Tomate	Kalbs-Wiener Schnitzel Zitrone Preiselbeeren, Ketchup Pommes frites
	Aargauer Rüebltorte	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menu 3 Wochenhit

Trutengeschnetzeltes
mit Rahmsauce
Kartoffelstock
Gedünstete Bohnen



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menuplan vom 27.10. – 02.11.2025

Abendessen

Name: _____

Menu 1	
Montag, 27.10.	Süsse Crêpes mit diversen Konfituren
Dienstag, 28.10.	Steinpilzravioli Salbeibutter Reibkäse Blattsalat
Mittwoch, 29.10.	Diverse Canapés mit Käse, Schinken und Ei
Donnerstag, 30.10.	Teigwarenauflauf mit Pilzen Rüebli Salat
Freitag, 31.10.	Birnen-Crumble (Birnenauflauf mit Streuseln) Vanillesauce
Samstag, 01.11.	Gschwellti mit Hüttenkäse, Schnittlauchquark, Zibu und Käsevariationen
Sonntag, 02.11.	Fleischteller mit Aufschnitt, Bündnerfleisch, Salami und Ei garniert Zopf

Täglich

Feine Suppe

Menu 2

Café complet vom Buffet



Fleisch- und Fischdeklaration sowie Informationen zu Allergenen

Backwaren / Feinbackwaren

- Buttertoast: Österreich
- Restliche Backwaren: CH

Fleisch

Das in unserem Haus servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

- Rindfleisch: CH
- Kalbfleisch: CH
- Lammfleisch: CH, Neuseeland*, Australien*
- Schweinefleisch: CH
- Geflügel: CH
- Kaninchen: CH, Ungarn
- Ente: CH, Frankreich, Ungarn
- Wild: CH, Europa

Fisch

Freitag: Dorsch (Frankreich)

Allergene

Glutenfreie Lebensmittel

Für Informationen über weitere Allergene dürfen Sie sich gerne an unser Küchenteam wenden.

* Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.