



Menüplan vom 26.10. – 01.11.2026

Mittagessen

Name: _____

	Tagesmenü	Vegimenü
Montag, 26.10.	Gelberbsensuppe Gebratenes Lammhüftli Grüne Pfeffersauce Safranrisotto Romanesco	Spaghetti mit Kürbispesto garniert mit Federkohlchips & Kürbiskernen Geriebener Parmesan
	Schokoladenflan	
Dienstag, 27.10.	Minestrone Kalbfleischvogel Paprikasauce Goldzöpfl Glasierte Rüebli	Chässpätzli Röstzwiebeln Karamellisierte Apfelstücke
	Dattelkuchen	
Mittwoch, 28.10.	Basler Mehlsuppe «Metzgete» (Schinkli, Kotelett, Blutwurst Salzkartoffeln, Sauerkraut und Dörrbohnen)	Marokkanisches Quorngeschnetzeltes mit Tomaten & Cashewnüssen Jasminreis
	Haselnusscreme	
Donnerstag, 29.10.	Bouillon mit Gemüsestreifen Hirschpfeffer Schupfnudeln mit Pilzen Rosenkohl	Panierter Brikkäse Kräuterquark Ofengemüse mit Kartoffeln (Fenchel, Karotten, Zucchetti)
	Kürbis-Cupcake mit Zimtfrosting	
Freitag, 30.10.	Französische Zwiebelsuppe Dorschknusperli Remouladensauce Bouillonkartoffeln Broccoli mit Mandelbutter	Zweifarbige Falafel auf Erbsen-Hummus Orientalischer Couscoussalat Pitabrot
	Fein geschnittener Fruchtsalat	
Samstag, 31.10.	Suppe Hausfrauenart Gebratenes Pouletbrüstli Kräuterjus Spinatnudeln Kürbisgemüse	Rösti-Pastetli gefüllt mit herbstlichem Mischgemüse & Linsen Rahmsauce
	Gebackene Zwetschgen mit Vanillerahm	
Sonntag, 01.11.	Geflügelcremesuppe Niedergegarter Schweinsbraten Morchelrahmsauce Trüffel-Polenta Gedämpfte Tomate	Baumnuss-Tofu-Tätschli Steinpilz-Kartoffelgratin Geschmorter Rotkohl
	Aargauer Rüebliorte	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menü 3 Wochenhit

Trutengeschnetzeltes
mit Rahmsauce
Kartoffelstock
Gedünstete Bohnen



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menüplan vom 26.10. – 01.11.2026

Abendessen

Name: _____

Menü 1	
Montag, 26.10.	Süsse Crêpes mit diversen Konfitüren
Dienstag, 27.10.	Gschwellti mit Hüttenkäse, Schnittlauchquark, Zibu und Käsevariationen
Mittwoch, 28.10.	Diverse Canapés mit Käse, Schinken und Ei
Donnerstag, 29.10.	Teigwarenauflauf mit Pilzen Rüebli Salat
Freitag, 30.10.	Birnen-Crumble (Birnenauflauf mit Streuseln) Vanillesauce
Samstag, 31.10.	Aprikosenwähe mit oder ohne Rahm
Sonntag, 01.11.	Fleischteller mit Aufschnitt, Bündnerfleisch, Salami und Ei garniert Zopf

Täglich

Feine Suppe

Menü 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 (Deutschland)

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.