



Wochenplan 16.12. – 22.12.2024

Datum	"Ausgewogen"	"Gut-Verträglich"	"Fleischlos"	"Am Abend"
Montag 16.12.2024	Gemüsebrühe Gärtnerin Art 5 *** Poulet-Fleischvogel auf Rotweinsauce 4,5 Zitronenrisotto 2,4 buntes Mixgemüse 2 *** 1,2,3,4 Apfelstrudel mit Vanillesauce	Karottenpüreesuppe 2,5 *** Schweinhackbraten an Rahmsauce 2,4,5 Mousseline Kartoffeln 2 Zucchini Provencale *** Griessflan mit Sauce 1,2	Karottenpüreesuppe 2,5 *** Planted Grillspiess 1,6	Salatbar *** Wienerli mit Saucenkartoffeln 2 oder Capuns val Lumnezia
Dienstag 17.12.2024	Bouillon Mille fanti 3 *** Forellenfilet mit Mandeln Jus meuniere 4,5,7,8 & Zitrone Salzkartoffeln 2 Lauchbeet a la Creme 2 *** Birne Grossmutterart 2	Zucchini-suppe 2,5 *** Braunes Kalbsragout 4,5 cremige Polenta 2 Kräutertomate *** Rüebli torte 1,2	Zucchini-suppe 2,5 *** Yasoyaschnitzel 5,6 an Kräutersauce 4	Salatbuffet *** Lasagnebuffet 1,2 oder Käse-1,2,3,10, Schinken-1,2,3,10 und Spargelbrötli 1,2,3,10
Mittwoch 18.12.2024	Cremesuppe Aioli 2,5 *** Rindssaftplätzli an Biersauce 4,5 hausgemachte Spätzli 1,2 glasierter Rosenkohl 2 *** Savarin 1,2	Bouillon mit Gemüsestreifen 5 *** Pochierte Pouletbrust auf Kräutersauce 2,4 roter Camarque Reis 2 gedämpfte Broccoliblume 2 *** Panna cotta 2	Cremesuppe Aioli 2,5 *** Gefüllte Peperoni Vegi 5	Salatbuffet *** Bunter Kartoffelauflauf 2,5 mit Gemüse sowie mit Fleisch oder Wurst- Käsesalat garniert 2,5,10
Donnerstag 19.12.2024	Broccolicremesuppe 2,5 *** Kaninchenfilet im Gemüsemantel 2,5 auf Madeirasauce 4,5 Schupfnudeln 1,2,3 mariniertes Rotkraut 4 *** Ananassalat	Kraftbrühe Tosca 1 *** Sautiertes Schweinssteak mit Balsamicosauce 4,5 Teigwaren 1,2,3 Erbsen und Rüebli 2 *** Diplomat Hausart 1,2	Broccolicremesuppe 2,5 *** Vegiburger 1,6 mit Madeirasauce Vegi 4	Salatauswahl *** Pilzragout im Blätterteigpastetli 1,2,3 oder Kalter Teller garniert Vollkornbrötli
Freitag 20.12.2024	Bouillon Carmen 5 *** Gedämpftes Dorschfilet 2,4,5 an roter Currysauce Creolenreis 2 bunte Fruchtegarnitur 4 *** Cornets mit Vanillefüllung 1,2,3	Gemüsecremesuppe 2,5 *** Geschnetzeltes Rindfleisch an Rotweinsauce 4,5 Spinat Gnocchi 1,2,3 gedämpfte Kohlraben 2 *** Orangencreme 2	Gemüsecremesuppe 2,5 *** Verlorenes Ei 3 an roter Currysauce 5	Salatbar *** Aargauer Landfrauenwähe 1,2,5 oder Spaghetti Cinque Pi 2 mit Reibkäse
Samstag 21.12.2024	Kohlrabencremesuppe 2,5 *** Trutenschnitzel mit brauner Sauce 4,5 Tricolore – Müscheli 1,2 gedünstete Schwarzwurzeln 2 *** Meringues mit Rahm 2,3	Bouillon mit Backerbsen 1 *** Glasierter Kalbsbraten mit Cognacrahmsauce 4,5 gebackene Risoleekartoffeln geschmorter Blattspinat 2 *** Fruchtsalat	Kohlrabencremesuppe 2,5 *** Tofugeschnetztes Julie 4,5,6	Salatbuffet *** Pasta Auflauf Provencale 1,2,3,5 oder Siedfleisch-Gemüsesalat 2,5
Sonntag 22.12.2024 	Spinatcremesuppe 2,5 *** Lammierstück mit Kräuterkruste auf Portweinsauce 4,5 Trockenreis 2 geschmortes Ratatouille *** Schänkeli 1,2,3,4	Consommé mit Eierstich 3 *** Schweinsragout Marsala 4,5 Hörnli 1,2 gedünstete Pfälzerrüebli 2 *** Mangocreme 2	Spinatcremesuppe 2,5 *** Plant-based Steak 1,6 an Sauce Hollandaise 2,3	Salatbar *** Rindsstroganoff 4,5 mit Röstigaletten 1,2 und Marktgemüse 2

Deklarationsübersicht:

- | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|----------------|
| 1. Gluten | 6. Soja | 11. Sesam |
| 2. Milch / Lactose | 7. Fische | 12. Krebstiere |
| 3. Eier | 8. Hartschalennobst (Nüsse) | 13. Lupinen |
| 4. Schwefeldioxid & Sulfite | 9. Erdnüsse | 14. Weichtiere |
| 5. Sellerie | 10. Senf | |