

Menüplan

12.01.2026 bis 18.01.2026 (KW 3)

zu jedem Menü wird eine Suppe, Menüsalat und Dessert serviert

Datum	Mittagessen	Abendessen	
Montag 12.01.2026	Bouillon mit Ei Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce dazu Schupfnudeln an Butter und grüne Bohnen Tagesdessert	Russischer Salat mit gekochten Eiern	
Dienstag 13.01.2026  Geburtstagsessen	Tomatencrèmesuppe Pouletgeschnetzeltes an Pilzsauce mit Spiralen dazu Erbsli und Rüebli Erdbeerglace mit Rahm	Thonsalat (Thai) nach Nizza Art dazu Knoblibrot	
Mittwoch 14.01.2026	Geröstete Hafersuppe Rinds-Meatballs dazu Jaipuri- Currysauce mit Basmatireis und Broccoli mit Kokosraspel Ananasblechkuchen	Amerikanische Pfannkuchen mit Blaubeeren und Ahornsirup	
Donnerstag 15.01.2026	Griesssuppe Leopold Schweinsschnitzel a la crème dazu Pizokel mit Käse und glasierte Schwarzwurzeln Frische Mandarinen	Suppe mit «Spatz»	
Freitag 16.01.2026	Tagessuppe Gebackene Fischstäbli (Alaska) mit Tatarsauce dazu Salzkartoffeln und Blattspinat mit Zwiebeln Birnen-Vanille Crème	Italienische Käsewähe mit Tomaten und Mozzarella dazu Blattsalat	
Samstag 17.01.2026	Brotsuppe Älplermagronen (ohne Kartoffeln) mit Zwiebeln und Apfelkompott Caramelschaum	Morchelterrinen mit Salat garniert	
Sonntag 18.01.2026	Blumenkohlsuppe Aargauer Schweinsbraten mit Zwetschgen Jus dazu Stampfkartoffeln und glasiertes Wurzelgemüse Heisse Liebe	Birchermüesli mit Früchten und Rahm	

Vegi-Menü

Marinierte Tofustückli
mit Kefen, Soja, Chili
gebraten serviert mit
Jasminreis

Gourmet-Menü

Poulet Nuggets
mit Pommes frites
Chabissalat und
Currymayonnaise

Italienisches Menü

Penne an
4 Käsesauce
mit Baumnüssen
Coppa und
Rucola

Herkunft / Allergene

Unser Fleisch, sowie die Backwaren stammen, falls nicht auf der Menükarte deklariert, aus der Schweiz.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden
auf Anfrage gerne. (Details siehe Anschlag Saal).