

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	 Vegi-Menü Marinierte Tofustückli mit Kefen, Soja, Chili gebraten serviert mit Jasminreis
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»	 Gourmet-Menü Poulet Nuggets mit Pommes frites Chabissalat und Currymayonnaise
Freitag 16.01.2026	Tagessuppe Gebackene Fischstäbli (Alaska) mit Tatarsauce dazu Salzkartoffeln und Blattspinat mit Zwiebeln Birnen-Vanille Crème	Italienische Käsewähre mit Tomaten und Mozzarella dazu Blattsalat	
Samstag 17.01.2026	Brotsuppe Älplermagronen (ohne Kartoffeln) mit Zwiebeln und Apfelkompott Caramelschaum	Morchelterrine mit Salat garniert	 Italienisches Menü Penne an 4 Käsesauce mit Baumnüssen Coppa und Rucola
Sonntag 18.01.2026	Blumenkohlsuppe Aargauer Schweinsbraten mit Zwetschgen Jus dazu Stampfkartoffeln und glasiertes Wurzelgemüse Heisse Liebe	Bircher Müesli mit Früchten und Rahm	

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).