










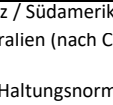


Woche 20

MENÜPLAN vom 11.05.2026 - 17.05.2026

		Mittag	Abend		
Montag 11.05.2026		Tagessuppe Kalbspojarski Gersotto (Gerstenrisotto) Gemüse Frucht		Hörnli Salat mit Schinken und Käse	
Dienstag 12.05.2026		Tagessuppe Gemüsewähe Gemischter Salat an Himbeerdressing Dessert	 	Apfelrösti	
Mittwoch 13.05.2026		Tagessuppe Schweinsaltimbocca Weissweinrisotto Gemüse Dessert		Griessschnitte mit Kompott	Ausweichmenu für Abendessen
Donnerstag 14.05.2026 Christi Himmelfahrt		Tagessuppe Rindfleischvogel Maismöndli Gemüse Dessert	 	Melone mit Rohschinken	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Birchermüesli ▪ Kleiner gemischter Salat ▪ Café complet ▪ Tagessuppe mit Brot ▪ Aufschnittteller mit Käse ▪ Schwartenmagen, garniert ▪ Eierhörnli, dazu Apfelmus
Freitag 15.05.2026		Tagessuppe Fischknusperli dazu Tartarsauce Salzkartoffeln Mischsalat an Frenchdressing Frucht		Toast mit Spargelragout	
Samstag 16.05.2026		Tagessuppe Hörnli und Ghackets dazu Apfelmus Dessert	 	Thonsalat, garniert	
Sonntag 17.05.2026		Tagessuppe Aargauer Braten (mit Zwetschgen gefüllt) Pommes Duchesse Gemüsebouquet Dessert	 	Kalter Schweinscarrébraten dazu Remouladensauce	Wochenmenu #Salatteller #Gemüseteller #Spargelravioli an Kräutersauce

Herkunft	Fleisch	Kalb, Schwein: Schweiz Rind: Schweiz / Südamerika*	* Kann mit Antibiotika u/o anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein
	Geflügel	Lamm: Schweiz/ Neuseeland/ Australien (nach CH Norm)	
	Kaninchen	Schweiz / Deutschland	
	Fisch	Schweiz / Ungarn (nach Schweizer Haltungsnormen)	
	Brot & Feingebäcke	Bitte fragen Sie das Küchenpersonal. Schweiz	Allergene Bei Nahrungsmittelallergien fragen Sie bitte unser Personal!