

Mittagessen

	Menü I	Menü II
MONTAG 11. Oktober	Broccolicrèmesuppe Rettichsalat Rindsgeschnetzertes mit Senf- sauce, Spinat-Spätzli Rüebmix Aprikosen-Crème	Broccolicrèmesuppe Rettichsalat Spaghetti al pesto Reibkäse Aprikosen-Crème
DIENSTAG 12. Oktober	Petersilienwurzelcrèmesuppe Zucchettisalat Fleisch-Pastetli Kartoffelstock Mischgemüse Oma`s Apfelkuchen	Petersilienwurzelcrèmesuppe Zucchettisalat Pilz-Toast mit Käse überbacken Oma`s Apfelkuchen
MITTWOCH 13. Oktober	Kürbiscrèmesuppe Fenchelsalat mit Mango Sauerkraut mit Schweinsrippli Lyonerkartoffeln Mandel-Flan garniert	Kürbiscrèmesuppe Fenchelsalat mit Mango Gemüseteller Lyonerkartoffeln Mandel-Flan garniert
DONNERSTAG 14. Oktober	Korn-Crèmesuppe Maissalat Hackbraten mit Rahmsauce Hausgemachte farbige Kartoffel- gnocchi, Lauchgemüse Eclair	Korn-Crèmesuppe Maissalat Herbstliche Spätzlipfanne Eclair
FREITAG 15. Oktober Rette den Ozean	Kohlrabicrèmesuppe Gemischter Salat Gefüllte Teigtaschen (Girasoli) mit Kürbis und Salbei an Marroni- Kürbisrahmsauce, Reibkäse Quitten-Cake	Kohlrabicrèmesuppe Gemischter Salat Gemüse-Moussaka mit Joghurtsauce Quitten-Cake
SAMSTAG 16. Oktober	Kartoffelcrèmesuppe Randensalat mit Apfel Poulet ragoût "Tessiner Art" Polenta Broccoli Trauben	Kartoffelcrèmesuppe Randensalat mit Apfel Kürbis-Gnocchi mit Nussrahmsauce Trauben
SONNTAG 17. Oktober	Gemüsecrèmesuppe Grüner Salat Aargauer Schweinshalsbraten mit Zwetschgensauce, Kartoffel- gratin, Bohnen Dessertschnitte	Gemüsecrèmesuppe Grüner Salat *Lammragoût "Marienhaus" Kartoffelgratin Bohnen Dessertschnitte

WOCHENHIT

**Hirschkraut
 Kartoffelstock
 Rotkraut

 CHF 17.00

Wildkarte

vom 13. September 2021 bis
 21. November 2021



siehe separate Karte

*Irland

**Deutschland

Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir ausschliesslich Schweizer-Fleisch