

Menüplan 08.12.2025 – 14.12.2025

Montag, 08.12.2025

Salatbuffet

Karottencremesuppe

Pouletschenkelsteak
Pommes Frites
Pfälzerkarotten

Schokoladenköpfchen

Abendessen

Gnocchi mit Speck,
Cherrytomaten und Sauerrahm

Püriert: Gnocchi TX

Dienstag, 09.12.2025

Salatbuffet

Griesssuppe

Rindsgeschnetzeltes
Polenta
Kohlraben

Abendessen

Birnenwegge mit Bergkäse

Püriert: Birnenbrot TX mit Kompott

Mittwoch, 10.12.2025

Salatbuffet

Tomatencremesuppe

Pojarskisteak
Rollerkartoffeln
Blumenkohl

Orangenquarkcreme

Abendessen

Schinkenteller mit Hüttenkäse
Brot

Püriert: Schinkenmousse mit Brot ohne Rinde

Donnerstag, 11.12.2025

Salatbuffet

Brotsuppe

Schweinsrahmschnitzel
Nudeln
Zucchetti

Abendessen

Thonbrötchen

Püriert: Thonmousse mit Brot

Freitag, 12.12.2025

Salatbuffet

Kürbiscremesuppe

Käsekuchen
auf Rahmspinat

Holländerschnitte

Abendessen

Teigwarenauflauf mit Gemüse

Püriert: Teigwarenbrei

Samstag, 13.12.2025

Salatbuffet

Safrancresmesuppe

Schweinsbratwurst
Kräuter-Spätzli
Rotkraut

Abendessen

Chriesibrägel

Püriert: Zwiebackbrei mit Chriesikompott

Sonntag, 14.12.2025

Salatbuffet

Bouillon mit Fideli

Aargauer Zwetschgenbraten
Krawättli
Erbsen

Vanillecornet

Abendessen

Geschnittene
Kartoffel-Omelette
mit Randensalat

Püriert: Kartoffel-Omelette TX

Wochenhit

Blacktiger Crevetten
mit Gemüse
Currysauce
Basmatireis

Vegi-Menü

Omlette mit Pilzfüllung

Änderungen vorbehalten! Wir verwenden fast ausschliesslich Schweizer Fleisch und Geflügel. Ausnahmen: Wild (DE/NZ) / Kaninchen, Truten (HU). Deklaration Fisch: Forelle (CH) / Lachs (NO) / Fischstäbchen (Pazifik) / Egli (CH). Brot: Produktionsland Schweiz. Ausnahme: Laugensaat-Brötchen (PL). Abweichungen werden direkt im Menüplan vermerkt.
Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte in der Cafeteria nach.