

# Menüplan

Stiftung Orte zum Leben Lenzburg

Kalenderwoche 34

Änderungen im Menü vorbehalten

# OZL KULINARIK

|                                                                                     | Menü 1                                                                                                                    | Menü 2                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag</b><br>17.08.2026                                                         | Schweingeschnetzeltes an Bratensauce<br>Kartoffelstock<br>Erbsli und Rüebli<br>***<br>grüner Salat                        | Vegigeschnetzeltes an Bratensauce<br>Kartoffelstock<br>Erbsli und Rüebli<br>***<br>grüner Salat                                 |
|    |                                                                                                                           |                                                                                                                                 |
| <b>Dienstag</b><br>18.08.2026                                                       | Grillspiess mit Kräuterbutter<br>Couscous Salat mit Feta und Gurken<br>Brötchen<br>***<br>grüner Salat<br>***<br>Berliner | Vegi Grillspiess mit Kräuterbutter<br>Couscous Salat mit Feta und Gurken<br>Brötchen<br>***<br>grüner Salat<br>***<br>Berliner  |
|    |                                                                                                                           |                                                                                                                                 |
| <b>Mittwoch</b><br>19.08.2026                                                       | Poulet Cordonbleu mit Cocktaildip<br>Bratkartoffeln<br>Tomaten- Mozzarella Salat<br>***<br>grüner Salat                   | Vegi Cordonbleu mit Cocktaildip<br>Bratkartoffeln<br>Tomaten- Mozzarella Salat<br>***<br>grüner Salat                           |
|  |                                                                                                                           |                                                                                                                                 |
| <b>Donnerstag</b><br>20.08.2026                                                     | Ofen Fleischkäse mit Jus<br>Teigwaren<br>Kräuter Kohlrabi<br>***<br>grüner Salat<br>***<br>Caramelköppli                  | Teigwaren- Auflauf<br>mit Erbsli und Kräuter<br>überbacken mit Eierguss und Käse<br>***<br>grüner Salat<br>***<br>Caramelköppli |
|  |                                                                                                                           |                                                                                                                                 |
| <b>Freitag</b><br>21.08.2026                                                        | knuspriges Fischfilet (*) mit Tartaredip<br>Salzkartoffeln<br>Blattspinat<br>***<br>grüner Salat                          | knuspriger Tofu mit Tartaredip<br>Salzkartoffeln<br>Blattspinat<br>***<br>grüner Salat                                          |

Wohngruppen: Café Complet wird mit dem Mittagstransport geschickt.

*\*Alaska Seelachs, Deutschland, Wildfang*

\*\*\* Alternativen zum Menü sind bei der Kantine Tilia zu bestellen (nur Tiliastrasse möglich) \*\*\*

Fleisch, Geflügel und Fisch stammen aus der Schweiz. Ausnahmen werden deklariert.

Für Informationen betreffend Allergene kann Ihnen das Küchenteam Auskunft geben.

Brot hergestellt in der OZL, aus Schweizer- und EU Mehl