



«En guete»

Montag, 1. April

Mittagessen

Grüne Spargel-Crèmesuppe
Saisonsalat

«Rahmschnitzel» vom Chrüterschwein
an sämiger Champignon-Rahmsauce
Butternüdeli
Rösligmües-Trio

Abendessen

Panierte Champignons, Mozzarellasticks,
Risottobällchen mit Pesto-Mayo und Blattsalat

Dienstag, 2. April

Mittagessen

Weisse Zwiebel-Rahmsuppe mit Croûtons
Randensalat mit Birre und ghackte Baumnüss

Saftigs Lammvoessen us de Region
mit Oliven und Tomaten
Polenta
Zucchettigemüse

Abendessen

Bayrische Dampfnudeln
an Vanillesauce und Rhabarberkompott

Mittwoch, 3. April

Mittagessen

Champignons-Chrüter-Suppe
Saisonsalat

Aargauer Pouletschenkel-Steakli
brötlet im Ofe
mit «Moutard de meaux»-Senfsauce
Rissolées Kartoffelwürfeli
Grüeni Spargle

Mascarpone-Kokos-Mango-Versucherli

Abendessen

«Tricolore» Tortelloni formaggio
mit Basilikumsauce, Tomatenwürfeli und Erbsen

Donnerstag, 4. April

Mittagessen

Sellerie-Kerbel-Süpli
Apfelmus

«Immer wieder guet»
Ghackets vom Freiämter Weiderind
Hörnli
glasierte Rüeblirädli

Abendessen

Es Tonnato vom Chalb klassisch mit Thonsauce
und Kapern dazu Sellerie-Kartoffel-Salat



«En guete»

Freitag, 5. April

Mittagessen

Kohlrabi-Kresse-Crèmesuppe
Saisonsalat

«Als Chind scho gern gha»
Panierte Fischstäbli mit Zitroneschnitz
und Remoulade-Sauce
«Pommes nature» mit Schnittlauch
Fenchel-Erbesen-Gemüse

«Cinnabun» Feines Zimt-Hefegebäck

Abendessen

«Immer guet zum Z'Nacht»
en feini pflegi-Öpfelwähe

Samstag, 6. April

Mittagessen

Flädli-suppe mit Gemüsestreifen
Tricolore-Tomatensalat mit Fetabrösmeli

Gebratene Vegi-Bällchen
mit Tomatensauce
Orzo Teigwaren
Ratatouille

Abendessen

Poulet-Salat «Hawaii»
mit Curry-Dressing und Mangowürfeli

Sonntag, 7. April

Mittagessen

Rüebli-Rahmsuppe verfeinert mit Ingwer
Saisonsalat

Zarts Kalbsvoessen usem Schmortopf
anere bruune Sauce
Härdöpfel-Pastinaken-Stock
Broccoli

Schwedentorten-Würfel

Abendessen

Frisch gebackener «Le Gruyère»
Schinken-Käse-Gipfel mit Kopfsalat

*Das pürierte
Menü entspricht
dem normal
zubereiteten
Menü.*