



«En guete»

Montag, 23. Januar

Mittagessen

Italienische Gemüsesuppe
Saisonsalat

«Typisch Schwiiz»

Glasiertes Adrio an Jägersauce
mit Tomatewürfeli und Champignons
Müscheli Teigwaren
Erbs und Rüebli

Abendessen

Es päärli «Suhretaler» Rauchwüerstli
mit Härdöpfel-Lauch-Suppe

Dienstag, 24. Januar

Mittagessen

Mangold-Erbesen-Suppe
Früchtekompott

«Riz Casimir»

mit Aargauer Poulet und feiner Madras Curry-
Sauce
Mandelreis
Blattspinat

Abendessen

Italienische Frittata
mit Spinat und Zucchetti derzue es Fleischplättli

Mittwoch, 25. Januar

Mittagessen

Wirz-Kartoffel-Rahmsuppe
Saisonsalat

Klassiker «Ragoût de Boeuf bourguignon»
Rindsvoressen aus dem Burgund
an Rotweissauce
Polenta
Rustikales Wurzelgemüse

Berliner

Abendessen

«Mac & Cheese with Bacon» Americian Style
Maccaroni mit Käse und Speck dazu Apfelmus

Donnerstag, 26. Januar

Mittagessen

5-Korn-Suppe
Tomatensalat mit Kichererbsen

Im Ofen gebratener Chrütersäuli «Hohrücken»
mit Waldpilzsauce
Nüdeli
Kohlrabi mit Faveböhnli

Abendessen

«Eifach und traditionell»
Käse Z'Nacht mit Gschwellti



«En guete»

Freitag, 27. Januar

Mittagessen

Rote Linsen-Tomaten-Suppe
Saisonsalat

«Gommiswalder» Zander Knusperli
Pesto-Mayonnaise und Zitroneschnitz
Dillkartoffeln
Krautstiel-Gemüse

«Tiramisu» mit Mandarinli

Abendessen

Frisch gebackener Schinkengipfel
mit Rüebl-Ananas-Salat

Samstag, 28. Januar

Mittagessen

Sämige Lauch-Mais-Suppe
Gurkensalat mit Joghurt-Dressing

«Zwüschedure emol Vegi»
Ricotta-Spinat-Tortelloni
an feiner Gorgonzola-Sauce
mit Kürbis, Wirz und Dörrtomaten

Abendessen

Quarkauflauf mit Pfirsich und Kirschen
dazu Vanillesauce

Sonntag, 29. Januar

Mittagessen

Blumenkohl-Kokos-Suppe mit Curry
Saisonsalat

Seetaler Kalbs-Geschnetzeltes
an feiner Senfsauce «Moutard de Meaux»
Goldigi Röschti
Vichy Pfälzer

Mini Crèmeschnitte

Abendessen

Dünn geschnittener Truthahnbraten
mit Thon-Mayo-Sauce dazu ein Olivenbrötli

*Das pürierte
Menü entspricht
dem normal
zubereiteten
Menü.*