



«En guete»

Montag, 29. Mai

Mittagessen

Randen-Apfel-Crèmesuppe
Saisonsalat

Feini brötletli Kalbsbratwurst
vom Metzgermeister
an Zwiebel-Thymian-Sauce
Röstigaletten
Rahm-Kohlrabi

Orangencrème

Abendessen

Hörnli-Schinken-Auflauf
mit feinem Blattsalat

Dienstag, 30. Mai

Mittagessen

Sellerie-Crèmesuppe
Gurkensalat mit Dill

«Änet vom Atlantik»
Tex-Mex-Pfanne vo Rindsghacketem
mit Tomaten und es bitzeli Chümmi
Pilawreis
Broccolirösli

Abendessen

Salami-Mozzarella-«Pizza»
im Blätterteig

Mittwoch, 31. Mai

Mittagessen

Rüebli-Fenchel-Suppe
Saisonsalat

Im Ofen gebratenes Aargauer Pouletsteakli
mit Orangen-Marsala-Sauce
Griessnocchi
Zucchettigemüse

Abendessen

Schweizer Käseteller
mit Sauerrahm und Gschwellti

Donnerstag, 1. Juni

Mittagessen

Champignonsuppe
Tomaten-Mozzarella-Salat

Geschnetzelt vom «Sinser Büffel»
an kräftiger Rotweinsauce
Nudeln
Erbs und Rüebli-Gmües

Hefeschnecken

Abendessen

«us de pflegi Backstube»
Hausgemachte Chriesiwähe



«En guete»

Freitag, 2. Juni

Mittagessen

Tomatensuppe mit chli Gin
Saisonsalat

«Nr. 1 Fisch i de Schwiiz»
Gebackene Egli-Knusperli
mit Tatarsauce und Zitroneschnitz
Schnittlauchpatatli
Gemüse-Potpourri

Abendessen

Frühsommerlicher Pasta-Gemüse-Salat
mit gebackenen Camembert-Tätschli

Samstag, 3. Juni

Mittagessen

Griesssuppe mit Lauch
Maissalat

«Viva Italia»
Vegi-Tortelloni
mit Tomaten-Mascarpone-Sauce
und frischem Basilikum
Toskana-Gemüse-Eintopf

Abendessen

Poulet Nuggets
mit Cocktail-Dip und Reissalat

Sonntag, 4. Juni

Mittagessen

Bärlauch-Crèmesuppe
Saisonsalat

Saftiger Spiessbraten vom Buurehof-Säuli
an Most-Senf-Sauce
Champignonrisotto
Sautierte Bohnen

Crèmeschnitten

Abendessen

Siedfleischsalat agmacht mit Senf-Vinaigrette
dezue es Bürli

*Das pürierte
Menü entspricht
dem normal
zubereiteten
Menü.*