



«En guete»

Montag, 13. September

Mittagessen

Rüebli- und Dillsuppe
Saisonsalat

Zartes Aargauer Pouletbrustschnitzel
an leichter Orangensauce
Trockenreis mit Mandeln
Ratatouillegemüse

Abendessen

Rührei mit gartenfrischen Kräutern auf
Buttertoast

Dienstag, 14. September

Mittagessen

Grünerbsensuppe
Randensalat

Rinds-Ragout nach bürgerlicher Art
Polenta mit Mascarpone
Gourmetgemüse

Abendessen

Aufschnitteller mit Terrine garniert
Grahambrot

Mittwoch, 15. September

Mittagessen

Geröstete Griesssuppe mit Lauch
Saisonsalat

„Kalbsbraten mediteraner Art“
mit getrockneten Tomaten und Oliven
Safranrisotto
Krautstiel mit Kräutern
Mocca-Panna-Cotta

Abendessen

„Glarnen Hörnli“
Hörnli an Schabzigersauce
Apfelmus

Donnerstag, 16. September

Mittagessen

Linsensuppe
Russischer Salat

Murianer Schweinsbratwurst an milder
Zwiebelsauce
Teigwaren
Broccoligemüse

Abendessen

Gemüsekroketten und Falafel (arabische
Kichererbsenkugel)
mit Sauerrahmdip



«En guete»

Freitag, 17. September

Mittagessen

Sellerie-Apfelcrèmesuppe
Saisonsalat

„Schlemmerfilet“ Seelachs mit Kräuter
überbacken
Patatli aus dem Sud
Blattmangold mit Rahm und Ingwer
Gebrannte Crème

Abendessen

Birchermüesli mit hausgemachtem Butterzopf
Le Parfait und Honig

Samstag, 18. September

Mittagessen

Kartoffelsuppe mit Majoran
Saisonsalat mit Gemüsejulienne

„Pfliegi-Pastete“
Blätterteigpastete gefüllt mit Kalbsbrät,
Schinken, Tomaten und Gurken
Birnenkompott

Abendessen

Emmentaler Käsesalat mit Früchtebrötli

Sonntag, 19. September Bettag

Mittagessen

Spinatsuppe
Saisonsalat

Hausgemachter Rehpfeffer abgerundet mit
Speckstreifen, Champignon und Brotcroutons
Spätzli
Rotkraut mit Marroni
Aargauer Rüeblischnitte

Abendessen

Gemüserisotto mit Rüeбли, Sellerie, Lauch
verfeinert mit Zitronenöl und Gruyerekäse

*Das pürierte
Menü entspricht
dem normal
zubereiteten
Menü.*