



«En guete»

Montag, 14. September

Mittagessen

Bouillon mit Einlage
Saisonsalat

Aargauer Schweinshalsbraten mit Rotweinsauce
Kartoffelgratin verfeinert mit Käse und
Knoblauch
Glasiertes Rüebligemüse

Abendessen

Rührei auf knusprigem Toastbrot

Dienstag, 15. September

Mittagessen

Gemüsesuppe
Maissalat mit Curry

Kalbsgeschnetztes nach Grossmutter Art
Polenta mit Haselnussbutter
Gedämpfter Blattspinat

Abendessen

Apfelstrudel mit Vanille-Zimtsauce

Mittwoch, 16. September

Mittagessen

Reiscrèmesuppe
Saisonsalat

Gebratenes Pouletschenkelsteakli mit
aromatischer Pilzrahmsauce
Krawätliteigwaren
Rosenkohlgemüse mit Speck
Aprikosenquark garniert

Abendessen

Schwartenmagen mit leichtem Kartoffelsalat
Dunkles Mutschli

Donnerstag, 17. September

Mittagessen

Spargelsuppe
Bohnensalat

Geschmorter Rindfleischvogel mit seiner
kräftigen Fleischsauce
Kartoffelstock
Buntes Marktgemüse

Abendessen

Gemüseschnitzel mit Tomaten-Ricottasugo



«En guete»

Freitag, 18. September

Mittagessen

Selleriesuppe
Saisonsalat

„Filetto di gatto con limone e Prosecco“
Gratloses Meerwelsfilet an fein-herber
Limonen-Proseccosauce
Pilawreis
Gedämpfter Blattmangold
Berliner

Abendessen

«Obwaldner Hindersi Makkaronen»
Teigwarengericht mit Kartoffeln und
Röstzwiebeln
Birnenkompott

Samstag, 19. September

Mittagessen

Italienische Gemüsesuppe
Gurkensalat

„Metzgermeister's Fleischkäse“
... frisch aus dem Ofen serviert mit Senfsauce
Bouillon-Lauchkartoffeln
Blumenkohlgemüse

Abendessen

Birchermüesli mit Zopfbrot und Tilsiterkäse

Sonntag, 20. September Bettag

Mittagessen

Brennesselsuppe
Saisonsalat

«Brasato al cervo»
geschmorter Hirschbraten mit Preiselbeerenjus
Freiämter Eierspätzli
hausgemachtes Rotkraut
Süssmostcrème

Abendessen

Knusprige Fleischweggen
mit buntem Blattsalat und Kernen

*Das pürierte
Menü entspricht
dem normal
zubereiteten
Menü.*