



«En guete»

Montag, 2. Dezember

Mittagessen

Sellerie-Birnen-Crèmesuppe
Saisonsalat

«Sinser» Büffelgeschnetzeltes Tessiner Art
mit Oliven und Tomatenwürfeli
Kartoffelstock
Geschmortes Apfel-Rotkraut

Abendessen

Knusperig gebackener Fleischkrapfen
im Blätterteig dazu herbstlicher Blattsalat

Dienstag, 3. Dezember

Mittagessen

Butternusskürbissuppe mit Ingwer
Blumenkohlsalat mit Curry-Dressing

Glasierter Poulet-Fleischvogel
mit Waldpilzfüllung und Estragonsauce
Müscheli Teigwaren
Pfälzer Karotten

Abendessen

«Geht auch in der kalten Jahreszeit»
Wurst-Käse-Salat mit Brot

Mittwoch, 4. Dezember

Mittagessen

Bäuerliche Gemüsesuppe
Saisonsalat

«Navarin d'agneau»
Schweizer Lammvoressen
nach Aargauer Art
Polenta-Gnocchi
Röstli Trio

Bratapfel-Crumble auf Zimtcrème

Abendessen

Tortelloni «Tricolore» mit Nonna's
Pesto-Rahmsauce und geriebenem Parmesan

Donnerstag, 5. Dezember

Mittagessen

Broccoli-Käse-Rahmsuppe
Kichererbsen-Tomaten-Gurken-Salat

Paniertes Schweinskotelett
mit Zwetschgenkompott
Pommes Rissolées
sautierte Chnobli-Bohne

Abendessen

Frösch bacheti Aprikosenwähe
vo de pflegi-Bachstube



«En guete»

Freitag, 6. Dezember

Mittagessen

Crémige Fave-Bohnensuppe mit Minze
Saisonsalat

Buntbarschfilet in Alpenkräuter-Panade
mit Riesling-Safran-Beurre Blanc
Sämiger Risotto
Ratatouille

Feine huusgmachte Lebkuche

Abendessen

Samichlaus-Apéro mit Suppe, Wurst und
Grittibänz derzue Orangenpunsch

Samstag, 7. Dezember

Mittagessen

Kohlrabi-Curry-Kokos-Suppe
Feiner Randensalat

Eieromelette
mit frische Chrütli und Tomate
Salzkartoffeln
Rahmspinat

Abendessen

Warmes italienisches Ciabatta-Sandwich
mit Tomaten-Mozzarella und Schinken-Ei

Sonntag, 8. Dezember

Mittagessen

Tomaten-Basilikum-Suppe
Saisonsalat

«Es Sunntigs-Gricht»
Chrütersäuli-Rahmschnitzel
an feiner Champignonsauce
Eiernudeln Taglierini
Glasierte Rüepli

Mango-Passionsfrucht-Schnitte

Abendessen

«Aus dem Ofenrohr»
Bayrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

*Das pürierte
Menü entspricht
dem normal
zubereiteten
Menü.*