



«En guete»

Montag, 14. Januar

Mittagessen

Spinatsuppe
Saisonsalat

„Schmuggler Braten“
Kalbshackbraten mit „verstecktem Ei“
an Paprikarahmsauce
Goldzöppli Teigwaren
Glasiertes Wurzelgemüse-Allerlei

Abendessen

„Suppenznacht“
Erbsensuppe und Laugenspitz mit le Parfait

Dienstag, 15. Januar

Mittagessen

Geröstete Hafersuppe mit Lauch
Gedämpfter Fenchelsalat

„Fegato alla Veneziana“
Zartes Kalbsleberli mit gedünsteten Zwiebeln
und Salbei an Marsalajus
Röschi
Geschmorte Buschböhnli

Abendessen

Chäs und Brot
..... macht Bagge rot....

Mittwoch, 16. Januar

Mittagessen

Gemüsesuppe
Saisonsalat

„Boeuf Stroganoff“
Geschnetzeltes Rindfleisch verfeinert mit
Sauerrahm, Paprika und Senf
Huusmacher Spätzli
Gedünsteter Rosenkohl
Apfel-Joghurtflan mit Honig

Abendessen

„Freiämter Freiland Rührei“
mit Speckstreifchen, Cherrytomaten
und Champignons

Donnerstag, 17. Januar

Mittagessen

Rüebli-suppe
Maissalat mit roten Bohnen

„Cuisse de poularde à l`estragon“
Aargauer Freiland Pouletschenkeli
an feiner Senf-Estragonsauce
Lyonerkartoffeln
Blumenkohl mit Chrüütli

Abendessen

Fotzelschnitten mit Zucker und Zimt
Pfirsichkompott



«En guete»

Freitag, 18. Januar

Mittagessen

Linsensuppe
Saisonsalat

Gebackene Atlantik Dorsch-Fischstäbli
mit Mayonnaise
Chrütli Patatli
Rahmspinat
Orangensalat mit Gùx

Abendessen

„Winter-Risotto“
mit Cantadou, Rauchfleischstreifen,
Pastinaken-und Apfelwürfeli

Samstag, 19. Januar

Mittagessen

Kalbfleischrahmsuppe
Nüsslisalat mit Ei und Speck

„Tofu sweet and sour“
..... süss und sauer, verfeinert mit Peperoni,
Ananas und Soyasprossen
Feine China Nüdeli
Marktgemüse

Abendessen

Gemischter Bratenteller mit Quark-Knoblidipp
und Chia-Brötli

Sonntag, 20. Januar

Mittagessen

Peterliwurzelsuppe
Saisonsalat

„Freiämter Spiessbraten“
vom Weidesäuli an feiner Rosmarin-Rahmsauce
Croquettli
Geschmortes Rotkraut
pflégi Hausgebäck

Abendessen

Wienerli im Teig
mit Randensalat

*Das pürierte
Menü entspricht
dem normal
zubereiteten
Menü.*