



«En guete»

Montag, 11. Februar

Mittagessen

Kerbelsuppe
Saisonsalat

Saftiges, geräuchertes Schüfeli
mit Senf
Dampfkartoffeln
Mildes Sauerkraut

Abendessen

Freiämter Chrütli-Rührei
mit getrockneten Tomaten und Champignons

Dienstag, 12. Februar

Mittagessen

Gemüsesuppe
Selleriesalat

„Blanquette de veau“
Weisses Kalbsvoressen an fein-herber
Weisswein-Kräutersauce
Spinat-Spätzli
Rüeblimosaik

Abendessen

Tortelli mit Frischkäse im Gemüsesugo

Mittwoch, 13. Februar

Mittagessen

Griessuppe mit Kräutern
Saisonsalat

„Echter Tafelspitz“
Saftiges Siedfleisch vom Bözberger Weiderind
an aromatischer Senf-Honigsauce
Gebratene Erdäpfel
Rüebl-Selleriegemüse
Caramelköpfl

Abendessen

Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce

Donnerstag, 14. Februar

Mittagessen

Lauchcrème
Gemüsesalat

„Wiener Backhendl“
vom Aargauer Freiland Poulet in der
Bröselkruste gebacken
Tomatenspaghetti
Blumenkohl mit Chrütli

Abendessen

„Salzburger Kaiserschmarrn“
mit Marillen-Kompott (Aprikosen)



«En guete»

Freitag, 15. Februar

Mittagessen

Champignonssuppe
Saisonsalat

„Filet de St. Pierre Semiramis“
im Ei gebratenes Sankt Petersfischfilet
mit Soja-Sakéjus
Curry-Kokos-Risotto mit Bananen und Datteln
Romanescorösli
Zigerchrapfe

Abendessen

Schweizer Käse mit Gschwelkti

Samstag, 16. Februar

Mittagessen

Ochsenschwanzsuppe
Gemischter Blattsalat

„Capelletti ai funghi di bosco“
Feine Waldpilzravioli an sämiger
Thymianrahmsauce, verfeinert mit Trüffelöl
Marktgemüse-Allerlei

Abendessen

Feiner Lauchstrudel mit Speck und Randensalat

Sonntag, 17. Februar

Mittagessen

Kürbissuppe
Saisonsalat

„Suure Mockä“
Gebeizter, geschmorter Rindsschulterbraten
verfeinert mit Most und Porto
Herdöpfelstampf
Gedämpftes Rotkraut
Schoggimousse „black and white“

Abendessen

Birchermüesli mit ofenfrischem Brioche
Butter und Honig

*Das pürierte
Menü entspricht
dem normal
zubereiteten
Menü.*