



«En guete»

Montag, 15. April

Mittagessen

Broccolisuppe
Saisonsalat

Aargauer Freiland Poulet Cordon bleu
mit Zitronenschnitz
Pommes Frites
Aromatisches Ratatouille

Abendessen

Penne „alla napoletana“
mit Tomatensalsa und Reibkäse

Dienstag, 16. April

Mittagessen

Weinländer Weinsuppe
Murianer Kopfsalat mit Ei

„Boeuf Stroganoff“
Rindfleisch-Streifen vom Bözberger Weiderind
klassisch zubereitet, verfeinert mit Paprika, Senf
und Sauerrahm
Pilawreis
Rösli-Dreierlei

Abendessen

„Apfel-Auflauf“
mit Brot, Rosinen, Äpfeln, Most und Eiguss

Mittwoch, 17. April

Mittagessen

Kerbelsuppe
Saisonsalat

Metzgermeister's Bärlauch-Kalbsbratwurst
an milder Zwiebelsauce
Rösti Taler
Glasiertes Rüebli-Duett
Schoggimousse

Abendessen

„Pastrami“
Fein aufgeschnittene Trutenbrust-Roulade
mit Selleriesalat und Laugenbrötli

Donnerstag, 18. April

Mittagessen

Griesssuppe mit Lauch
Gurkensalat mit Dill und Joghurt

„Züri Gschnätzlets“
vom Edelschwein Buurehof Säuli
an aromatischer Champignonssauce
Butternüdeli
Geschmorte Aargauer Dörrbohnen

Abendessen

Russisch Ei mit Salami
Biergerstenbrötli



«En guete»

Freitag, 19. April Karfreitag

Mittagessen

Selleriesuppe
Saisonsalat

„Gedämpftes schottisches Frischlachs-Schnitzel“
an fein-herber weisser Portweinsauce mit
Melonenwürfeli
Patatli usem Gmüessud
Gedämpfter Blattspinat
Erdbeeren mit Mascarpone

Abendessen

Chäs und Brot
.... macht Bagge rot

Samstag, 20. April

Mittagessen

Frühlingszwiebelsuppe
Früchtekompott

„Gebackene Gemüseballs“
an Pfeffer-Cognacrahmsauce
Papardelle (breite Nudeln)
Kräuter-Zucchini

Abendessen

„Appezöller Schlorziflade“
die feine Spezialität mit Birnweggenfüllung
und Ei-Rahmguss

Sonntag, 21. April Ostersonntag

Mittagessen

Geflügelsuppe mit Estragon
Saisonsalat

Kalbscaréebraten frisch aus dem Ofen
an aromatischer Morchelrahmsauce
Croquetten
Chrütli-Kohlrabi
Osterchüechli

Abendessen

„Bündner-Teller“
mit Salsiz, Bündnerfleisch und Rohschinken,
Alp Flix Bergkäse

*Das pürierte
Menü entspricht
dem normal
zubereiteten
Menü.*