

Wochenplan vom 22. – 28. Dezember 2025

	Mittagessen	Abendessen
<u>Montag</u>	<p>Salat und Apfelmus Broccolicrèmesuppe Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce Müschenli Fenchel</p>	<p>Tagessuppe Rösti – Frischkäserollen Rüeblisalat Salat und Apfelmus</p>
<u>Dienstag</u> 14.00 Jassen und Spielen mit Lisbeth	<p>Wein und Traubensaft Salat und Apfelmus Selleriecrèmesuppe Paniertes Schnitzel (Schwein) Pommes frites Rüebli Caramelkäpfli mit Rahm</p>	<p>Tagessuppe Zwetschgen – Brotauflauf Vanillesauce oder Wahlmenü</p>
<u>Mittwoch</u> 10.00 Uhr Kath. Gottesdienst <u>Heiligabend</u>	<p>Salat und Apfelmus Süsskartoffel - Lauchsuppe Rindfleischvogel geschmorrt in Rotwein – Gemüsesauce Risotto Schwarzwurzeln Tiramisu – Mousse</p>	<p>Tagessuppe Heisser Beinschinken (Schwein) Kartoffelsalat Salat und Apfelmus</p>
<u>Donnerstag</u> <u>Weihnachtstag</u>	<p>Salat und Apfelmus Bouillon mit Eierstich Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce Pommes Duchesse Gemüsebouquet Nougat Eistorte</p>	<p>Tagessuppe Pouletsalat mit Früchtegarnitur Brot Salat und Apfelmus</p>
<u>Freitag</u> <u>Stephanstag</u>	<p>Salat und Apfelmus Spargelcrèmesuppe Kalbsgeschnetzeltes an Orangen – Zimtsauce Nudeln Broccoli Cremeschnitte</p>	<p>Tagessuppe Russischer Salat mit Ei und Tomaten Brötchen Salat und Apfelmus</p>
<u>Samstag</u>	<p>Gemischter Salat und Apfelmus Gemüsesuppe Spaghetti Napoli Reibkäse Ananas mit Kirsch und Rahm</p>	<p>Tagessuppe Schinken – Käsestrudel (Schwein) Salat und Apfelmus</p>
<u>Sonntag</u>	<p>Salat und Apfelmus Steinpilzcremesuppe Aargauerbraten Röstikroketten Blumenkohl à la crème Passionsfrucht - Schnitten</p>	<p>Tagessuppe Kalter Teller mit Aufschnitt (Rind, Schwein, Kalb) Käse Brot und Butter</p>

Herkunft unseres Fleisches

Geflügel, Kalbfleisch, Kaninchen, Lamm, Schweinefleisch und Rindfleisch - Schweiz

Herkunft unserer Fische

Pangasius ASC

Egli, Felchen, Zander

Rotzunge, Scholle, Seelachs, Seezunge

St. Petersfisch

Fanggebiet

Asien

Europa

Nordostatlantik

Nordwestpazifik/Südostatlantik

Fangart

Zucht

Kiemennetze

Grundschieppnetze

Kiemennetze

Herkunft unseres Brotes

Wir beziehen ausschliesslich

Schweizer Brot und Feinbackwaren.

Alternativen am Abend

Geschwellte Kartoffeln mit Butter und Käse

Kalter Teller mit Fleisch und Brot

Bircher Müesli mit Brot

Teilen Sie bitte Ihre Wünsche dem Service- oder dem Küchenpersonal mit.