

Woche 25

Menü Mittag

Vegi

Montag 20. Juni 	Gemüsesuppe / Salat Grill im Eibach Pouletschenkel- Steak Kräuterbutter und Teigwarensalat Donuts	Gemüsesuppe / Salat Grill im Eibach Gemüsespiess vom Grill mit Kräuterbutter und Teigwarensalat Donuts
Dienstag 21. Juni	Bouillon mit Flädli / Salat Brätschnitzel an Senfsauce Reis und Selleriegemüse frische Erdbeeren	Bouillon mit Flädli / Salat Gemüseschnitzel mit Curry Dip Reis und Selleriegemüse frische Erdbeeren
Mittwoch 22. Juni	Weissweinsuppe / Salat geschmorter Fleischvogel Polenta mit Gorgonzola und Kefen Stracciatella Glace mit Rahm	Weissweinsuppe / Salat Polentapizza mit Gorgonzola und verschiedenem Gemüse belegt Stracciatella Glace mit Rahm
Donnerstag 23. Juni 	Bouillon mit Backerbsen/ gemischter Salat Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce Rösti und Rüebl Fruchtsalat mit Rahm	Bouillon mit Backerbsen/ gemischter Salat Aargauer Rösti (Rüebl) mit Käse überbacken Fruchtsalat mit Rahm
Freitag 24. Juni	Blumenkohlcremesuppe / Salat gebratenes Wolfsbarschfilet* an Zitronen- Thymiansauce Salzkartoffeln und Zucchetti Schokoladencreme mit Birnen	Blumenkohlcremesuppe / Salat Spiegelei Salzkartoffeln und Zucchetti Schokoladencreme mit Birnen
Samstag 25. Juni	Griesssuppe / Kohlrabisalat mit Äpfeln Cannelloni mit Rindfleischfüllung frische Kirschen	Griesssuppe / Kohlrabisalat mit Äpfeln Cannelloni mit Ricotta und Spinat frische Kirschen
Sonntag 26. Juni	Champignonsuppe / Salat Schweinsvoressen mit Aprikosen und Speckwürfel Kartoffelstock und Broccoli Panna cotta mit Kirschensauce	Champignonsuppe / Salat Quorngeschnetzeltes mit Aprikosen Kartoffelstock und Broccoli Panna cotta mit Kirschensauce

Pasta-Hit

Wochen-Hit (Mo-Fr)

sämige Gemüse- Schupfnudeln Pfanne Reibkäse	Hackfleischkugeln an Tomatensauce Reis und Tagesgemüse
--	---

Wir verwenden vorwiegend regionale und saisonale Produkte und wenn nicht anders deklariert*, Schweizer Fleisch.
Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Küchenfachpersonal. Fisch*EU