

Menü Cafeteria vom 22. bis 28. Juni 2026

	Fleisch & Vegi	Beilagen	Gemüse	Suppe / Salat Dessert
Montag 22.06.2026	Poulet Knusperli Zitronenschnitz Spätzli – Gemüsepfanne mit Frühlingzwiebeln Pestosauce Kaninchenrollbraten Madeirasauce	Pommes-Frites Spätzli	Buntes Gemüse	Bouillon mit Gemüsestroh Tagessalat Cremeschnitte
Dienstag 23.06.2026	Rindsmeatballs Rauchige Barbecuesauce Spinatsalat mit Quinoa, Gebratene Portobellos, Granatapfel, Kräuterdressing und Mozzarella Sticks Trutenschnitzel Limetten-Thymiansauce	Vollreis Maisgalletten	Brokkoli mit Mandeln	Lauchcremesuppe Tagessalat Schokoladenflan
Mittwoch 24.06.2026	Schweinsgeschnetztes Ahornsauce Pappardelle an Safran-Peperonisauce Siedfleisch Meerrettichsauce	Pappardella Salzkartoffeln	Gemüsebouquet	Gerstensuppe Tagessalat Donauwelle
Donnerstag 25.06.2026	Heisser Beinschinken Senf mit Salatteller Risotto mit Sbrinz, Pilze und Kräuter Geröstete Curry-Cashews Kalbsbraten Kerbelsauce	Bauernbrot Sbrinzrisotto	Erbsen	Kartoffelsuppe Tagessalat Pannacotta Passionsfruchtsauce
Freitag 26.06.2026	Maispoulardenbrust Marsalasauce Tofu-Peperoni-Curry Eintopf mit Papadam Brot Doradenfilet (GR) mit Weisswein-Safran Sauce	Kartoffelwürfel Reis	Wurzelgemüse Gedünsteter Blattspinat	Gemüsebouillon mit Wurzelgemüse Tagessalat Erdbeeren mit Rahm
Samstag 27.06.2026	Rindshuftsteak (PRY) Portweinsauce Hausgemachte Gemüse-Kartoffeltäschli Peperonisauce	Nudeln	Gratiniertes Blumenkohl Zucchetti	Spinatcremesuppe Tagessalat Schokoladenmousse
Sonntag 28.06.2026	Aargauer Schweinsbraten Bratensauce Quiche mit Spinat, Cherrytomaten, Feta und Pinienkernen	Bratkartoffeln	Rüebli	Champignonsuppe Tagessalat Himbeer- Stacciatellakuchen

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch und Fisch aus der Schweiz. Änderungen werden separat deklariert.