








| Woche 7 | MITTAGESSEN | |
|--|---|---|
| | Tagesmenü | Vegetarisches Menü |
| Montag 09. Feb 2026 | Blattsalat oder Zucchettisalat mit Thymian Gelberbsensuppe Geräucherter Kochspeck Dampfkartoffeln Sauerkraut Frische Früchte | Blattsalat oder Zucchettisalat mit Thymian Gelberbsensuppe Kartoffelgnocchi mit Peperoni-Linsensauce und Parmesan Frische Früchte |
| Dienstag 10. Feb 2026 | Überraschungssalat vom Lernenden Pilzcremesuppe Kalbsrahmragout mit Tomaten Teigwaren Blattspinat Limetten-Quark mit frischen Früchten  | Überraschungssalat vom Lernenden Pilzcremesuppe Spinat-Ricotta-Canneloni mit Gorgonzola Limetten-Quark mit frischen Früchten |
| Mittwoch 11. Feb 2026 | Eisbergsalat mit Thousand-Island-Dressing Kürbis-Kokossuppe mit Ingwer Riz Casimir mit Poulet und gebackenen Bananen Frische Früchte | Eisbergsalat mit Thousand-Island-Dressing Kürbis-Kokossuppe mit Ingwer Riz Casimir mit Tofu und gebackenen Bananen Frische Früchte |
| Donnerstag 12. Feb 2026 | Überraschungssalat vom Lernenden Gemüsecremesuppe Ghacktes & Hörnli mit Apfelmus Beerengrütze mit Vanilleglacé  | Überraschungssalat vom Lernenden Gemüsecremesuppe Gemüsestrudel mit Lauch à la crème und Cherrytomaten Beerengrütze mit Vanilleglacé |
| Freitag 13. Feb 2026 | Blattsalat oder Gurken-Dillsalat Broccolicremesuppe Tilapia (IDN) mit Kapern-Senf-Sauce Reis Ofen-Fenchel Frische Früchte | Blattsalat oder Gurken-Dillsalat Broccolicremesuppe Gefüllte Peperoni mit Linsen, Gemüse und Feta Tomatenrahmsauce Frische Früchte |
| Samstag 14. Feb 2026 | Salat Bouillon mit Flädli Cordon bleu vom Schwein mit Zitrone Pommes frites Erbsen und Karotten Frische Früchte  | Salat Bouillon mit Flädli Sellerie Cordon bleu mit Frischkäse Pommes frites Gemüse Frische Früchte |
| Sonntag 15. Feb 2026 | Salat Weisse Bohnencremesuppe Aargauer Zwetschenbraten mit Jus Römische Nocken Blumenkohl Eierlikörmousse mit Beeren | Salat Weisse Bohnencremesuppe Gratinierte Ricotta Nocken mit Appenzeller Käse Rahmchampignons Eierlikörmousse mit Beeren |
| WOCHENHIT MITTAG | | |
|  Bewohnerwunsch | Suppe / Salat -- Steinpilzravioli mit Selleriepüree Balsamicozwiebeln und Salzeibutter Früchte | Salat, den er mit viel Liebe und Ideenreichtum gezaubert hat  |

Wenn nicht vermerkt, handelt es sich um Schweizer Fleisch, Fisch, Brot und Backwaren.

Menüänderungen bleiben vorbehalten. Über allergene Inhaltsstoffe in den einzelnen Lebensmitteln informiert Sie auf Anfrage eine fachkundige Person aus der Küche.