

Sonnweid

Wir pflegen Beziehung.

Menüplan, Woche 03

	Mittagessen	Nachessen
Montag 12.01.2026	Weizencremesuppe Sardisches Rehragout Spätzli Rüebli gedünstet Passionsfrucht Quark	• Kartoffelknödel mit Kirschen und Vanillesauce
Dienstag 13.01.2026	Randensuppe • Lauch-Mais Roulade Quinoa Kichererbsen Tiramisu	• Aprikosenwähe garniert
Mittwoch 14.01.2026	Reiscremesuppe Lamm Currysauce Basmatireis Erbsli mit Kartoffelwürfel Dessertvariation	Wienerli mit Kartoffelsalat
Donnerstag 15.01.2026	Gemüsecremesuppe • Schottischer Käsebrätling Fregola (Teigwaren) Früchte Cocktail	• Apfelkuchlein mit Vanillesauce
Freitag 16.01.2026	Gelberbsen-Linsensuppe Felchenfilet Müllerin Salzkartoffeln Lauchgemüse Rüebliwürfel Aargauer Art	• Haferbrei mit Zwetschgenmus
Samstag 17.01.2026	Mehlsuppe • Äplermagronen Apfelmus Berliner	• Rhabarberwähe garniert
Sonntag 18.01.2026	Kichererbsensuppe Kalbsfilet Rahmsauce Kartoffelstock Rosenkohl mit Karottenwürfel Lebkuchenwürfel glasiert	• Alivenca mit Zimtsauce
Wochenhit	Rahmschnitzeli Tagesbeilagen Tagesdessert	

- vegetarisch

Lieferanten

Metzgerei Kündig & Traita fina, Fischerei Pfister, Bianchi, Gertsch, Tofurei Engel

Herkunft Fleisch, Geflügel und Fisch aus der Schweiz.

Alternative Menükomponente für Menschen mit Schluckbeschwerden unterscheiden sich nur in ihrer Form.