

Menuplan vom 9. bis 15. Februar 2026



Montag, 9. Februar 2026	Dienstag, 10. Februar 2026	Mittwoch, 11. Februar 2026	Donnerstag, 12. Februar 2026	Freitag, 13. Februar 2026	Samstag, 14. Februar 2026	Sonntag, 15. Februar 2026
Gemischter Salat	Gekochter Karottensalat mit Hüttenkäse	Tomaten-Gurkensalat	Gemischter Salat	Apfelsalat	Coleslawsalat	Gemischter Blattsalat mit Nüssen und Trauben
Gemüsepüreesuppe	Kartoffel-Krautsuppe	Kraftbrühe mit Fideli	Kürbis-Aprikosencremesuppe	Selleriecremesuppe	Mais-Currysuppe	Waldpilzrahmsuppe
Gekochtes Siedfleisch kalte Schnittlauchsauce	Gefüllte Geflügelroulade Café de Paris Sauce	Panierte Fleischkäseschnitzel mit Spiegelei	Spaghetti-Plausch	Gebratenes Saiblingsfilet in der Kokoshülle leichte Currysauce	Geschmorter Rindfleischvogel Rotweinsauce mit Thymian	Niedergegarter Kalbsnierstückbraten Morchelrahmsauce
Savoyarde Kartoffeln	Hausgemachte Peperoni-Maisgalletten	Wittenbacher Kartoffelsalat	Mit Bologneser-, Tomaten- und Pilzrahmsauce	Gebratener Reis	Kartoffelpüree Bauern Art	Hausgemachte Orangennudeln
Geschmorte grüne Bohnen mit Speck	Broccoliröschen mit Mandeln	Vichy Karotten	Reibkäse	Gemüsebeet	Stangensellerie mit Pfälzer Karotten	Buntes Mischgemüse
Glühweincrème oder Tagesfrucht	Kleiner hausgemachter Nussgipfel oder Tagesfrucht	Schokoladen- und Vanillecrème mit Birnenfächer oder Tagesfrucht	Savarin mit Früchteschaum oder Tagesfrucht	Zitronenroulade oder Tagesfrucht	Hausgemachtes Winterpunch-Tiramisu oder Tagesfrucht	Aargauer Rüeblitorte oder Tagesfrucht
Fr. 23.00	Fr. 23.00	Fr. 23.00	Fr. 25.00	Fr. 23.00	Fr. 23.00	Fr. 30.00

Wir beziehen unser Fleisch/Fisch aus einheimischer Produktion.

Importfleisch/Fisch wird speziell gekennzeichnet.

Herkunft: Fisch aus Island/Geflügel aus Frankreich

Liebe Bewohner und Gäste, wenn Sie an einer Allergie oder Intoleranz leiden, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Küchenchef oder seinem Stellvertreter auf.

Gerne nehmen sie sich die Zeit, Ihr Anliegen mit Ihnen zu besprechen.

Vielen Dank.

