Betagtenhilfe Reinach

Menüplan: 02.11.2026 – 08.11.2026

Menüs und Vegimenüs sind Fourchette verte verifiziert

	Suppe und Dessert	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Wochenhit	Bestellung		
				Erhältlich von Mo – Fr	Normal	Vegi	Hit
Montag 02.11.26	Rosenkohlsuppe (A, G, I) *** Vermicelles-Schnitte (A, C, G)	Pouletcurry mit Früchten garniert, dazu Basmatireis und Romanesco (A, G, I)	Mit Hülsenfrüchten gefüllte Weisskabisblätter an Kürbissauce, Kurkumareis und Romanesco (A, C, G)	**Wochenhit 1** Tagessuppe Rindsragout Burgunder Art, Ebly und Tagesgemüse (A, C, G, I) Tagesdessert			
Dienstag 03.11.26	Kohlrabicremesuppe (G, I) *** Quarkcreme mit Safranbirne (G)	G'hackets mit Hörnli, Apfelmus, Reibkäse und Blumenkohl polnische Art (A, C, G)	Bulgur-Burger an Rüeblisauce, Hörnli, Reibkäse und Blumenkohl polnische Art (A, C, G)				
Mittwoch 04.11.26	Fenchelcremesuppe (G, I) *** Frucht	Kalbsadrio* Tessiner Art, Polenta mit Kräutern und sautierte Zucchettischeiben (G, I, J)	Shakshuka mit Ei, an Joghurtsauce, Polenta mit Kräutern und sautierte Zucchettischeiben (C, G)	**Wochenhit 2** Tagessuppe Berner Teller* mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und Senf (C, I) Tagesdessert			
Donnerstag 05.11.26	Quinoasuppe mit Gemüsestreifen *** Mousse au Chocolat (C, G)	Truthahnschnitzel an Quittenrahmsauce, dazu Spätzli und Rotkraut (A, C, G)	Spätzli-Gemüsepfanne, Rahmsauce und Cashewnüsse (A, C, F, G, H)				
Freitag 06.11.26	Bohnensuppe (A, G, I) *** Orangen-Tiramisu mit Honig (A, C, G)	Seelachs im Backteig an Kerbelquarksauce, dazu Ofenkartoffeln und Gemüsestreifen (A, C, D, G, I)	Gebratenes Kartoffelküchlein mit Linsen und Nüssen auf bunten Gemüsestreifen an Kerbelquarksauce (A, C, G, H, I)				
Samstag 07.11.26	Bündner Eblysuppe (A, G, I) *** Schokoladenkuchen (A, C, G, H)	Grill Klöpfer* an Bratensauce, Pommes Duchesse und Orangenrüebli (A, C, G)	Bauernomelette mit Kartoffeln und Gemüse, würziger Hüttenkäse und Kernen (C, G , H, I)	**061 711 22 20**			
Sonntag 08.11.26	Gemüsebouillon mit Einlage (A, G, I) *** Früchtewähe (A, C, G)	Piccata* an Marsalajus, dazu Spaghetti und Blattspinat (A, C, G)	Zucchetti-Piccata an Marsalajus, dazu Vollkornspaghetti und Blattspinat (A, C, G)	**Woche 45**			

Fleischherkunft: Unser Fleisch ist aus der Schweiz, Truthahn: Frankreich / Seelachs: Deutschland
Stern* = enthält Schweinefleisch
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Betagtenhilfe Reinach

Menüplan 09.11.2026 – 15.11.2026

Menüs und Vegimenüs sind Fourchette verte verifiziert

	Suppe und Dessert	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Wochenhit	Bestellung		
					Normal	Vegi	Hit
Montag 09.11.26	Maissuppe mit Honig (G, I) *** Berliner (A, C, G)	Pochierte Pouletbrust an Kapernsauce mit Quark, Reis mit Nüssen und Rosinen, dazu gedämpfte Randen (G, H)	Quornschnitzel mit Sonnenblumenkernen, dazu Vollkornpenne an Tomatensauce und gedämpfte Randen (A, C, G)	**Erhältlich von Mo – Fr** **Wochenhit 1** Tagessuppe Rindsschmorbraten, Kartoffelstock und Tagesgemüse (A, C, G, J, I) Tagesdessert **Wochenhit 2** Tagessuppe Schweinsbratwurst* an Zwiebelsauce, Rösti und Tagesgemüse (A, C, G, I) Tagesdessert			
Dienstag 10.11.26	Basler Mehlsuppe (A, G, I) *** Maroni Panna Cotta (C, G)	Schweinsragout* an Paprikasauce mit Sauerrahm, dazu Kartoffelstock und geschmorter Lattich (G)	Rösti Pizza mit Champignons, Gemüse und Mozzarella, dazu geschmorter Lattich (G, J)				
Mittwoch 11.11.26	Spinatsuppe (G, I) *** Vanillecreme (C, G)	Blätterteig Pastetli mit Kalbsfleisch und Champignons, dazu Nudeln und Erbsli mit Rüebli (A, C, G)	Blätterteig Pastetli mit Seitan-Pilz-Füllung, dazu Nudeln und Erbsli mit Rüebli (C, G)				
Donnerstag 12.11.26	Hülsenfrüchtecremesuppe (G, I) *** Frucht	Rindshacktätschli anPfeffersauce mit Schupfnudeln und Wirsinggemüse (A, C)	Gemüselasagne mit Quark, Knuspernüssen und Wirsinggemüse (A, G, H)				
Freitag 13.11.26	Rüeblicremsuppe (A, G, I) *** Glace (A, C, G)	Truthahngeschnetzeltes an brauner Senfsauce, Vollkornspätzli und grünen Bohnen (A, G, J)	Raclette-Schnitte mit Essiggemüse und Kartoffeln, dazu grüne Bohnen (A, G)				
Samstag 14.11.26	Tomatensuppe mit Gin (A, G, I, L) *** Früchtequark (G)	Lammgeschnetzeltes an Kräutersauce, Rosmarinpolenta und Kürbis mit Kernen (A, C, G, H)	Getreide-Tätschli mit Kräuterquark, dazu Rosmarinpolenta und Kürbis mit Kernen (A, C, G, H)	**061 711 22 20**			
Sonntag 15.11.26	Gemüsecremesuppe (G, I) *** Russenzopf (A, C, G, H)	Kalbsschnitzel Milanese mit Safran-Risotto und Fenchel (A, C, G)	Geräucherte Tofuwürfel auf Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus, dazu Fenchel (A, C, G)	**Woche 46**			

Fleischherkunft: Unser Fleisch ist aus der Schweiz, Truthahn: Frankreich
Stern* = enthält Schweinefleisch
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Betagtenhilfe Reinach

Menüplan 16.11.2026 – 22.11.2026

Menüs und Vegimenüs sind Fourchette verte verifiziert

	Suppe und Dessert	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Wochenhit	Bestellung		
					Normal	Vegi	Hit
Montag 16.11.26	Reiscremesuppe mit Gemüsewürfel (G, I) *** Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen (G, H)	Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» mit Vollkornteigwaren und Blumenkohl-Frischkäsegratin (A, C, G)	Gemüse «Stroganoff» mit Vollkornteigwaren und Blumenkohl-Frischkäsegratin (A, C, G, I)	**Erhältlich von Mo – Fr** **Wochenhit 1** Tagessuppe Vegetarisches Soja-Weizen Cordon Bleu mit Gemüseteller und Kräuterquark (A, C, G, I) Tagesdessert **Wochenhit 2** Tagessuppe Fackelspiess* vom Grill, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und Tagesgemüse (A, C, G, I) Tagesdessert			
Dienstag 17.11.26	Tomatierte Linsensuppe (G, I) *** Maroni-Parfait mit Preiselbeeren (C, G)	Schweinskotelette* mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und geschmorter Safran-Sellerie (C, G, I)	Kartoffelgratin mit Lauch und Ei, Leinsamen und geschmortem Safran Sellerie (A, C, F, G)				
Mittwoch 18.11.26	Bauernsuppe (G, I) *** Streuselkuchen (A, C, G, H)	Rotes Curry mit Poulet, Pilaw-Reis und gedämpfter Chinakohl (A, F, G, I, J)	Rotes Curry mit Kichererbsen, Pilaw-Reis und gedämpfter Chinakohl (A, F, G, I, J)				
Donnerstag 19.11.26	Lauchcremesuppe (G, I) *** Joghurtcreme mit Quitten (G)	Kalbs-Pojarski an Rosmarinjus mit Polenta und gedünstetem Wirz (A, G)	Polenta-Taler mit Sojaflocken paniert, dazu Quarksauce und gedünstetem Wirz (A, F, C, G)				
Freitag 20.11.26	Mangoldcremesuppe (G, I) *** Frucht	Ofenfleischkäse* mit Spiegelei, gebratene Kartoffelschnitze und Wurzelgemüse (A, C, I)	Gemüse-Weizen Burger mit Spiegelei, Hüttenkäse mit Kräutern und Würzelgemüse (A, C, G, I)				
Samstag 21.11.26	Stangenselleriesuppe (G, I) *** Quark Mousse mit Apfelragout (G)	Wildragout an Preiselbeersauce, Kürbis-Risotto und Rosenkohl mit Nüssen (A, G, H)	Seitanragout mit Chiasamen, Kürbis-Risotto mir Quark und Rosenkohl mit Nüssen (A, G, H)	**061 711 22 20** **Woche 47**			⊘
Sonntag 22.11.26	Kürbissuppe mit Ingwer (G, I) *** Flan Blanc Manger (C, G, H)	Am Stück gebratener Schweinsrücken* an Steinpilzrahmsauce, dazu Nudeln und Brokkoli (A, C, G)	Geräuchertes Tofuschnitzel auf roten Linsen, Frischkäsesauce, Nudeln und Brokkoli (A, C, F, G, M)				⊘

Fleischherkunft: Unser Fleisch ist aus der Schweiz, Wild: Europa

Stern* = enthält Schweinefleisch

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Betagtenhilfe Reinach

Menüplan 23.11.2026 – 29.11.2026

Menüs und Vegimenüs sind Fourchette verte verifiziert

	Suppe und Dessert	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Wochenhit	Bestellung		
					Normal	Vegi	Hit
Montag 23.11.26	Kartoffel-Gurkensuppe mit Dill (G. I) *** Frucht	Gefüllte Kalbsbrust* an Salbeijus, Teigwaren mit Leinsamenbrösel und Stangensellerie (A, C, G, H, I)	Weizen-Burger mit Sojamilch im Chiasamenmantel an Frischkäsesauce, Teigwaren mit Leinsamenbrösel und Stangensellerie (A, C, F, G, H, I)	**Erhältlich von Mo – Fr** **Wochenhit 1** Tagessuppe Hirsch-Burger an Kürbisrahmsauce, Schupfnudeln und Tagesgemüse (A, C, G, I) Tagesdessert **Wochenhit 2** Tagessuppe Spaghetti Carbonara*, Reibkäse und Tagesgemüse (A, C, G, I) Tagesdessert			
Dienstag 24.11.26	Pfifferling Suppe (G. I) *** Jogurt mit Nussstreusel (A, G, H)	Rindsköttbullar an Jus mit Preiselbeeren, Kartoffelstock und Randen (A, G, I)	Mit Dinkelflocken paniertes Kürbisschnitzel an Preiselbeeren, Kartoffelstock und Randen mit Sonnenblumenkernen (A, C, G, H)				
Mittwoch 25.11.26	Gerstensuppe (G. I) *** Schokoladenpudding (C, G)	Paniertes Kalbsbrätschnitzel* mit Zitrone, bunte Spätzlipfanne mit Gemüsestreifen an Quarkrahmsauce (A, C, G, I)	Bulgur-Kräuterküchlein, bunte Spätzlipfanne mit Gemüsestreifen an Quarkrahmsauce (A, C, G, I)				
Donnerstag 26.11.26	Weisskohlsuppe (G. I) *** Hummelschnitte (A, C, G, H)	Hühnerragout «Madagaskar», dazu Radieschen-Risotto und Romanesco (A, G)	Halloumiwürfel «Madagaskar», dazu Radieschen-Risotto und Romanesco (A, G, I)				
Freitag 27.11.26	Gelberbsensuppe (I) *** Quarkcreme mit Traubensauce (G)	Geräucherter Schweinshals* mit Salzkartoffeln und Dörrbohnen an Bohnenkraut (keine)	Pochiertes Ei an Soja-Senfsauce mit Salzkartoffeln und Dörrbohnen an Bohnenkraut (C, F, J)				
Samstag 28.11.26	Linsensuppe (I) *** Joghurt-Randenflan (G)	Truthahnragout «Sweet & Sour» mit Basmatireis und gebratener Fenchel (A)	Pochiertes Kürbisköpfli an Schnittlauch-Quarkdippsauce, dazu Basmatireis und gebratener Fenchel (C, G)	**061 711 22 20** **Woche 48**			
Sonntag 29.11.26	Brotsuppe (A, I) *** Schwedenschnitte (C, G)	Schwedenbraten* an Bratensauce mit Dörrzwetschgen, dazu Müscheli und glasierte Rüebli (A, C, G)	Gemüseauflauf mit Couscous und Ricotta, dazu Müscheli und glasierte Rüebli (A, C, G, I)				

Fleischherkunft: Unser Fleisch ist aus der Schweiz, Truthahn: Frankreich / Wild: Europa
Stern* = enthält Schweinefleisch
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen G