Betagtenhilfe Reinach

Menüplan: 13.09.2021 – 19.09.2021

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Wochenhit	Bestellung		
				Normal	Vegi	Hit
Montag 13.09.21	Rotkabiscremesuppe (G, I) Geräucherter Schweinshals* «Provençale» mit Salzkartoffeln und Dörrbohnen (A, C, G) Frucht	Rotkabiscremesuppe (G, I) Gratinierte Zucchetti-Schiffchen mit Linsenfüllung an Tomatensauce und Salzkartoffeln (A, C, G) Frucht	**Erhältlich von Mo – Fr** **Wochenhit 1** Tagessuppe Saltimbocca* an Tomaten-Spaghetti und Tagesgemüse (A, C, G, I) Tagesdessert **Wochenhit 2** Tagessuppe Blätterteigpastetli mit Brätkügeli* und Pilzen, Trockenreis und Tagesgemüse (A, C, G, I) Tagesdessert			
Dienstag 14.09.21	Griesssuppe Leopold (A, G, I) Bolognese von der Legehenne mit Vollkornspaghetti und Blattspinat mit Pinienkernen (A, C, G, I) Berliner (A. C, G)	Griesssuppe Leopold (A, G, I) Gemüse Bolognese mit weissen Bohnen, Vollkornspaghetti und Blattspinat mit Pinienkernen (A, C, G, I) Berliner (A. C, G)				
Mittwoch 15.09.21	Rüeblisuppe mit Maroni (G, I) Schweinshaxen* Bürgerliche Art mit Risotto und Grilltomate (A, C, G) Beerenflan (C, G)	Rüeblisuppe mit Maroni (G, I) Randen-Risotto mit Parmesan und verlorenem Ei, garniert mit karamellisierten Nüssen und Grilltomate (C, G) Beerenflan (C, G)				
Donnerstag 16.09.21	Rote Linsensuppe (G, I) Kaninchenragout mit Rosmarin, Griessnocken und Rüebli (A, C, G) Mousse au Praline (C, G, H)	Rote Linsensuppe (G, I) Quinoabällchen mit Gemüseragout an Sojamilchsauce und Griessnocken (A, C, G, F, I) Mousse au Praline (C, G, H)				
Freitag 17.09.21	Champignoncremesuppe (G, I) Rinds-Spiessli an Sauce Bearnaise mit Kartoffelgratin und Fenchel (A, C, G) Gebrannte Creme (A. C, G)	Champignoncremesuppe (G, I) Kürbis-Spiessli mit Mandeln Paniert an Sauce Bearnaise mit Kartoffelgratin und Fenchel (A, C, G) Gebrannte Creme (A. C, G)				
Samstag 18.09.21	Süsskartoffelsuppe mit Chia (G, I) Hirschgeschnetzeltes Jäger Art* mit Mohnpolenta und Rotkraut (A, G, L) Joghurtcreme mit Birnenwürfel (G)	Süsskartoffelsuppe mit Chia (G, I) Rosenkohl Burger mit Cashewnüssen, Mohnpolenta und Rotkraut (A, G, L) Joghurtcreme mit Birnenwürfel (G)	**061 711 22 20** **Woche 37**			⊗
Sonntag 19.09.21	Kürbiscremesuppe (G, I) Kalbsbratwurst* an Zwiebelsauce, dazu Rösti und Sellerie mit schwarzem Sesam (A, G, I, K) Kokos-Makrönli (A. C, H)	Kürbiscremesuppe (G, I) Tofu Wienerli an Zwiebelsauce, dazu Rösti und Sellerie mit schwarzem Sesam (A, G, I, K) Kokos-Makrönli (A. C, H)				⊗

Fleischherkunft Schweiz / Unser Schweizer Fleisch ist Natura-Qualität aus Freilandhaltung/ Hirsch: Österreich
Stern* = enthält Schweinefleisch
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Betagtenhilfe Reinach

Menüplan: 20.09.2021 – 26.09.2021

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Wochenhit	Bestellung		
				Normal	Vegi	Hit
Montag 20.09.21	Lauchsuppe mit Hülsenfrüchten (I, G) Hörnli mit Gehacktem vom Huhn, Grana Padano, Apfelmus und Mischgemüse (J, A, C, G) Zitronenquarkcreme (G)	Lauchsuppe mit Hülsenfrüchten (G, I) Soja-Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensauce und gebratenen Gemüsewürfeli, Grana Padano, gerösteten Sonnenblumenkernen und Mischgemüse (A, J, M, C, G) Zitronenquarkcreme (G)	**Erhältlich von Mo – Fr** **Wochenhit 1** Tagessuppe Rindsgeschnetzeltes mit Cocuscurry, dazu Basmatireis und Gemüsestreifen (A, C, G, I, J) Tagesdessert **Wochenhit 2** Tagessuppe Schweinschnitzel* Holsteiner Art mit Bratkartoffeln und Tagesgemüse (A, C, G, I) Tagesdessert			
Dienstag 21.09.21	Fenchelcremesuppe (G, I) Schweinsgechnetzeltes* «Stroganoff» mit Rüeblireis und Krautstiel à la Creme (A, C, G, I) Frucht	Fenchelcremesuppe (G, I) Getreidepuffer mit Kräuter-Quark, dazu Rüeblireis und Krautstiel à la Creme mit gerösteten Baumnüssen (A, C, H, G, I), Frucht				
Mittwoch 22.09.21	Haferflockensuppe (A, G, I) Kalbsroulade* an Schmorgemüsesauce, dazu Kartoffelgnocchi und Bohnen-Variation (A, C, G, I) Fruchtiges Tiramisu (A, C, G,)	Haferflockensuppe (A, G, I) Kartoffelgnocchi an Kürbisrahmsauce mit Hüttenkäse und knusprigen Kernen, dazu bunte Gemüsestreifen und Reibkäse (A, C, G, I) Fruchtiges Tiramisu (A, C, G,)				
Donnerstag 23.09.21	Kürbis-Currycremesuppe (G, H, I) Wild-Burger an Preiselbeersauce, dazu gebratene Süsskartoffeln und Mischgemüse (A, C, G, I) Joghurtflan (C, G)	Kürbis- Currycremesuppe (G, H, I) Seitan-Burger an Preiselbeersauce, dazu gebratene Süsskartoffeln und Mischgemüse (A, C, I, F, M, G, K) Joghurtflan (C, G)				
Freitag 24.09.21	Gemüsecremesuppe (A, C, G, I) Rahmschnitzel* mit Champingnons, dazu Nudeln und buntes Maisgemüse (A, C, G, I) Vermicelles (A, C, G)	Gemüsecremesuppe (A, C, G, I) Eblyschnitzel mit Sojaflocken an Frischkäsesauce, dazu Nudeln und buntes Maisgemüse (A, C, F, G, H, I, M) Vermicelles (A, C, G)				
Samstag 25.09.21	Bauernsuppe mit Linsen (A,, I) Kalbs Blankett mit Lyoner Kartoffeln und Rotkraut (G, I, L) Süsses Randenmousse mit Nüssen (C, G, H)	Bauernsuppe mit Linsen (A,, I) Hüllsenfrüchte Cassoulet mit Magerquark und Kresse, dazu Lyoner Kartoffeln und Rotkraut (A, C, F, G, I M) Süsses Randenmousse mit Nüssen (C, G, H)	**Woche 38**			⊗
Sonntag 26.09.21	Weisskabissuppe (A,, G, I) Gabel zartes Zimmerli vom Schwein* an Orangen-Oreganosauce, dazu Vollkornpenne und glasierte Randen (G, A, C, I) Sables (A, G)	Weisskabissuppe (A,, G, I) Pochiertes Romanesco-Köpfli an Sojamilchsauce mit Kräutern, dazu Vollkornpenne und glasierte Randen (A, C, G, I, F) Sables (A, G)				⊗

Fleischherkunft Schweiz / Unser Schweizer Fleisch ist Natura-Qualität aus Freilandhaltung
Stern* = enthält Schweinefleisch
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Betagtenhilfe Reinach

Menüplan: 27.09.2021 – 03.10.2021

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Wochenhit	Bestellung		
				Normal	Vegi	Hit
Montag 27.09.21	Blumenkohlsuppe (G) Saltimbocca-Geschnetzeltes* mit Mascarpone-Risotto und Safrankohlrabi (A, G) Crêpe-Roulade mit Apfelquark (A, C, G)	Blumenkohlsuppe (G) Blätterteigpastetli mit Kichererbsen-Ragout, geräuchertem Tofu, Mascarpone-Risotto und Safrankohlrabi (A, F, M, H, C, G) Crêpe Roulade mit Apfelquark (A, C, G)	**Erhältlich von Mo – Fr** **Wochenhit 1** Tagessuppe Geröstete Brotscheibe mit Waldpilzragout an Rahmsauce, Tagesgemüse (A, C, G, I) Tagesdessert **Wochenhit 2** Tagessuppe Gedämpfter Lachs an Zitronen-Ingwersauce, Vollreis und Gemüsestreifen (A, C, D, G, I) Tagesdessert			
Dienstag 28.09.21	Walliser Gerstensuppe (G, I) Saucisson* mit Salzkartoffeln und Lauchgemüse (C, A, G, J, I) Bittermandelcreme mit Joghurt (G, H)	Walliser Gerstensuppe (G, I) Zuckermais-Linsen-Galetten, Sojafrischkäsesauce mit Kerbel, Salzkartoffeln und Lauchgemüse mit gerösteten Kernen (A, C, F, M, H, G, I) Bittermandelcreme mit Joghurt (G, H)				
Mittwoch 29.09.21	Maronicremesuppe (A, G, I, H) Truthahnragout an Pfefferrahmsauce, dazu Schupfnudeln und zweifarbige Karotten (A, C, G, I) Frucht	Maronicremesuppe (A, G, I, H) Spinat-Kartoffelpuffer mit tomatiertem Hüttenkäse, Baumnüssen und zweifarbigen Karotten (A, C, H, G, I) Frucht				
Donnerstag 30.09.21	Bohnensuppe (G, I) Saftiger Schweinsbraten* mit Sauce, dazu Kartoffelstock und geschmorter Lattich (A, G) Windbeutel (A, C, G)	Bohnensuppe (G, I) Lattich-Roulade gefüllt mit Getreide, Ei, Quark und Wurzelgemüse, dazu vegetarische Schmorsauce und Kartoffelstock (A, C, F, M, G) Windbeutel (A, C, G)				
Freitag 01.10.21	Krautstielsuppe (G, I) Brasato-Ravioli an Lauch-Rahm-Sauce, geröstete Nüsse, Grana Padano und Randengemüse (A, G, I, H) Karamell-Köpfli (C, G)	Krautstielsuppe (G, I) Kürbis-Ravioli an Lauch-Rahm-Sauce, geröstete Nüsse, Grana Padano und Randengemüse (A, J, F, M, C, H, G, I) Karamell-Köpfli (C, G)				
Samstag 02.10.21	Gemüsebouillon mit Flädli (A, C, I) Rehgeschnetzeltes an Preiselbeersauce, dazu Röstigaletten und Rosenkohl (G, A, C, I) Birnenmousse mit Safran(C, G)	Gemüsebouillon mit Flädli (A, C, I) Sellerieschnitzel mit Kürbiskernen an Mandelsauce, Röstigaletten und Rosenkohl (C, H, A, F, C, M, G, I) Birnenmousse mit Safran (C, G)	**061 711 22 20** **Woche 39**			⊗
Sonntag 03.10.21	Brotsuppe (A, I) Hirschpfeffer mit Vollkornspätzli und Apfel-Rotkraut (A, C, G, I) Fozelschnitte mit Waldbeeren (A, C, G)	Brotsuppe (A, I) Vollkorn-Spätzli-Pfanne mit gerösteten Sonnenblumenkernen an Quarksauce mit Kürbisgemüse und Reibkäse überbacken, Apfel-Rotkraut (A, F, M, H, C, G, I) Fozelschnitte mit Waldbeeren (A, C, G)				⊗

Fleischherkunft Schweiz / Unser Schweizer Fleisch ist Natura-Qualität aus Freilandhaltung/ Wild Europa / Lachs Norwegen
Stern* = enthält Schweinefleisch
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten

Betagtenhilfe Reinach

Menüplan: 04.10.2021 – 10.10.2021

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Wochenhit	Bestellung		
				Normal	Vegi	Hit
Montag 04.10.21	Bananen Currysuppe (A, G, I, K, F) Truthahnschnitzel mit Kräuter-Kruste an Bratensauce, dazu Serviettenknödel und glasierte Pfälzer Rüben (J, G) Quarkmousse mit Quitten (C, G)	Bananen Currysuppe (A, G, I, K, F) Seitan-Plätzli im Haferflocken-Mantel an Mandelcremesauce, dazu Serviettenknödel und glasierte Pfälzer Rüben (A, J, C, G) Quarkmousse mit Quitten (C, G)	**Erhältlich von Mo – Fr** **Wochenhit 1** Tagessuppe Spaghetti Bolognese mit Reibkäse und Tagesgemüse (A, C, G, I) Tagesdessert **Wochenhit 2** Tagessuppe Pouletbrust an rotem Curry, Basmatireis und Thaigemüse (A, C, D, G, I, K, J, F) Tagesdessert			
Dienstag 05.10.21	Cremesuppe vom Stangensellerie (G, I) Rippli* vom Freiland-Säuli an Senfsauce, dazu Bratkartoffeln und Dörrbohnen (A, C, J, G, I) Katalanische Creme (C, G)	Cremesuppe vom Stangensellerie (G, I) Tofu-Wrap, mit BBQ-Hüttenkäse und Birne, dazu Bratkartoffeln und Dörrbohnen (A, C, F, M, G, I) Katalanische Creme (C, G)				
Mittwoch 06.10.21	Lauch-Suppe (G, I) Cannelloni con Carne an Rahmsauce und mit Grana Padano überbacken, dazu geröstete Sonnenblumenkerne und Ofen-Auberginen (C, A, H, G, J, I) Schokoladencreme (C, G)	Lauch-Suppe (G, I) Cannelloni con ricotta an Rahmsauce und mit Grana Padano überbacken, dazu geröstete Sonnenblumenkerne und Ofen-Auberginen (A, C, H, G, I) Schokoladencreme (C, G)				
Donnerstag 07.10.21	Goldhirse-Suppe mit Baselbieter Rüebli (G, I) Geschmortes Plätzli vom Weiderind, dazu Kräuter-Pilaw-Reis und Wirz à la Creme (A, C, G) Frucht	Goldhirse-Suppe mit Baselbieter Rüebli (G, I) Gebackener Muskatkürbis an Kümmel-Quarksauce, Kräuter-Pilaw-Reis und Wirz à la Creme (A, C, G) Frucht				
Freitag 08.10.21	Linsensuppe mit Petersilie (G, I) Jägerschnitzel* vom Freilandsäuli an Pilzsauce, Vollkornteigwaren und Schwarzwurzeln (A, C, G, I) Joghurt-Zwetschgenparfait (C, G)	Linsensuppe mit Petersilie (G, I) Bulgurburger mit-Qinoa-und Pilzen, an Joghurtsauce, Knusprige Kerne und Schwarzwurzeln (A, C, G, I) Joghurt-Zwetschgenparfait (C, G)				
Samstag 09.10.21	Kerbelcremesuppe (G, I) Wildschweinragout mit Speck, Pilzen und Silberzwiebeln, dazu Pizokel und geschmorter Kabis mit Safran (G, A, C, I) Brownie (A, C, G, H)	Kerbelcremesuppe (G, I) Farbiges Linsen-Omelette mit Chiasamen an Sauerrahm, dazu Kabis mit Safran (A, C, G) Brownie (A, C, G, H)	**061 711 22 20** **Woche 40**			⊗
Sonntag 10.10.21	Flädlisuppe (A, G, I) WBZ Oktoberfest Überaschungsteller* (A, C, G, I, J) Bayerische Creme (A, C, G, H)	Flädlisuppe (A, G, I) WBZ Oktoberfest Überaschungsteller (A, C, G, I, J) Bayerische Creme (A, C, G, H)				⊗

Fleischherkunft Schweiz / Unser Schweizer Fleisch ist Natura-Qualität aus Freilandhaltung/ Wild: Europa / Truthahn: Frankreich
Stern* = enthält Schweinefleisch
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.