





# Mittagessen Spitex vom 29.10.2018 bis 04.11.2018

Datum WO 44	Vollkost	LVK (leicht verdauliche Kost)	Vegetarisch	Diabetes
<b>Mo</b> <b>29.10</b>	Gebundene Ochsenschwanzsuppe ***  Indisches Kichererbsen mit Lamm und Gemüse Blattsalat mit Granatapfel	Passierte Gemüsesuppe ***  Pouletbrustfilet Saltimbocca Fleischaube Spinatnudeln Kohlrabi mit Kräutern Blattsalat mit Granatapfel	Passierte Gemüsesuppe ***  Kürbis-Marroni-Gulasch Spinatnudeln Blattsalat mit Granatapfel Wasabi-Dressing	Passierte Gemüsesuppe ***  Pouletbrustfilet Saltimbocca Fleischaube Spinatnudeln Kohlrabi mit Kräutern Blattsalat mit Granatapfel
<b>Di</b> <b>30.10</b>	Rinds-Bouillon mit Backerbsen ***  Goldbrassenfilet mit Zitronensauce Kokosreisring Broccoli Gemischter Salat	Artischockencremesuppe ***  „Poyarski“ Kalbsburger Kräutersauce Gebratene Schupfnudeln Feine Kefen Gemischter Salat	Artischockencremesupp e ***  Quornragout mit Pilze Reisring Broccoli Gemischter Salat	Artischockencremesuppe ***  Goldbrassenfilet mit Zitronensauce Kokosreisring Broccoli Gemischter Salat
<b>Mi</b> <b>31.10</b>	Aargauer Rüeblisuppe ***  Rindgeschnetzeltes mit Quitten und Pilzen Kartoffelstock Rotkraut mit Preiselbeeren Krachsalat	Aargauer Rüeblisuppe ***  Trutenschnitzel grilliert Fleischjus Risotto Tomaten mit Kräuterpaste Krachsalat	Steinpilzcremesuppe ***  Omelette mit Gemüse Leichte-Rahmsauce Herzoginnenkartoffeln Krachsalat	Aargauer Rüeblisuppe ***  Trutenschnitzel grilliert Fleischjus Risotto Tomaten mit Kräuterpaste Krachsalat
<b>Do</b> <b>01.11</b>	Geröstete Griesssuppe ***  Schweinsfilet Medaillon mit Apfelfringe Rahmsauce mit Apfelaroma Bratkartoffeln Feine Bohnen Nüsslisalat	Kalbfleischcremesuppe ***  Kalbsbrätkügel Petersiliensauce Reisring „Risi-Bisi“ Nüsslisalat	Geröstete Griesssuppe ***  Quinoa-Gemüse-Auflauf mit Mangold und Kürbis Nüsslisalat mit Eier	Kalbfleischcremesuppe ***  Kaninchengeschnetzeltes mit Rosmarinsauce Griessmonde Feine Bohnen Nüsslisalat
<b>Fr</b> <b>02.11</b>	Miso-Suppe mit Edamame ***  Kräuterlachs aus dem Ofen Weissweinsauce Koriander-Reis Braisierter Pak-Choi Bataviasalat	Tomatencremesuppe ***  Rindsdünstragout mit Sojasprossen-Gemüse Gebratene Kartoffelgnocchi Romanesco Bataviasalat	Miso-Suppe mit Edamame ***  Indisches Gemüsebällchen mit Tomaten-Chutney und geröstete Zwiebelringe Korinader-Reis Romanesco Bataviasalat	Miso-Suppe mit Edamame ***  Kräuterlachs aus dem Ofen Weissweinsauce Koriander-Reis Braisierter Pak-Choi Bataviasalat
<b>Sa</b> <b>03.11</b>	Bündner-Gerstensuppe ***  Gebratene Lammhuf mit Hummus Schmelzkartoffeln Endiviensalat	Kressecremesuppe ***  Schweinschuf schnitzel grilliert / Bratensauce Muscheliteigwaren Mischgemüse Endiviensalat	Kressecremesuppe ***  Gefüllte Teigwaren- Muscheln auf Peperonisauce Endiviensalat	Bündner-Gerstensuppe ***  Schweinschuf schnitzel grilliert / Bratensauce Muscheliteigwaren Mischgemüse Endiviensalat
<b>So</b> <b>04.11</b>				

Vorspeise entweder Suppe oder Salat CH, **bitte ankreuzen! Tel Nr 043 244 26 26**  
**Bitte Essen 48 Stunden im Voraus abbestellen. Ansonsten wird das Menu verrechnet.**