



Woche 4
20.01.2025 - 26.01.2025

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Nachessen
Montag	Gemüsecremesuppe Salat vom Buffet		
20.01.2025	Pouletbrust mit Haselnusskruste an Zitronensauce Rosmarinkartoffeln Glasierte Rüeblì	Arancini mit Pilzen an pikanter Tomatensauce Geschmorter Fenchel mit Zitrone	Dampfnudeln mit Vanillesauce
Dienstag	Griesssuppe mit Gemüsewürfelchen Salat vom Buffet		
21.01.2025	Rindshacktätschli an Preiselbeersauce Quarkspätzli Rosenkohl mit Birnen und Speck	Überbackene Fajitas mit Planted Chicken, Peperoni Bohnen und Guacamole Erbsen mit Mais	Belegte Brötli mit Brie und Ei
Mittwoch	Kräftige Rindsbouillon mit Eierstich Salat vom Buffet		
22.01.2025 	Berner Platte mit Rippli, Speck, Zungenwurst und Senf Salzkartoffeln Gedünstetes Sauerkraut	Paneer Tikka Masala an Tomaten-Currysauce Basmatireis Gedämpfte Knackerbsen	Spaghetti "Salmone" mit Rauchlachs (NOR) Gedünstete Gemüsestreifen
Donnerstag	Hafer-Lauchsuppe mit Croûtons Salat vom Buffet		
23.01.2025	Rindsgeschnetzeltes an Balsamicosauce Gemüsereis Safrankohlrabi	Afghanisches Bolani gefüllt mit Kartoffeln Tomatenchutney	Militärkäseschnitten mit Apfel-Randensalat
Freitag	Gemüsepüreesuppe Salat vom Buffet		
24.01.2025	Sautiertes Skrei-Filet (NOR) an weisser Buttersauce Pommes Duchesse Broccoli mit Pinienkernen	Linseneintopf mit Spinat und Minze Confierte Cherrytomaten 	Gefüllte Omeletten mit Gehacktem Apfelschnitze
Samstag	Suppe Hausfrauenart Salat vom Buffet		
25.01.2025	Schweins-Adrio an Zwiebelsauce Tagliatelle Zweifarbige Bohnen	Kuspriges Sellerieschnitzel mit Knoblauch-Mayonnaise Pommes rissolées Violette Rüeblì	Kirschenkuchen mit Vanille-Schlagrahm
Sonntag	Marronicremesuppe Salat vom Buffet		
26.01.2025	Kalbshalsbraten an Crème-fraîche-Sauce Käsepolenta Geschmortes Wirzköpfchen	Kuku Sabzi (Persisches Kräuteromelette) mit Zitronen-Joghurtdip	Blätterteig-Wurstweggen Schnittsalat mit französischem Dressing
	Tiramisu mit Kaffeelikör		

**Deklaration: Fleisch, Fleischwaren und Fisch sowie Brot- und Backwaren ohne Kennzeichnung stammen aus Schweizer Produktion.
Ausnahmen werden deklariert.**

Mahlzeiten Bestellungen, Anmeldungen und Abmeldungen

Montag - Sonntag dahlia Küche Herzogenbuchsee: Telefon 062 955 51 01 / dahlia-kueche.her@dahlia-oberaargau.ch