

Woche 4
20.01.2025 - 26.01.2025

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