

Woche 49
02.12.2024-08.12.2024

| | Mittagessen | Mittagessen vegetarisch | Nachessen |
|------------|---|---|--|
| Montag | Gemüsecremesuppe Salat vom Buffet | | |
| 02.12.2024 | Rindsbraten Burgunder Art an Rotweinsauce Lyoner-Kartoffeln Glasierter Rosenkohl | Mais-Salbei Fritter mit Aprikosenketchup Wirz à la crème | Gelberbsensuppe mit Speckwürfeli Maisbrot |
| Dienstag | Süsskartoffel-Kokossuppe Salat vom Buffet | | |
| 03.12.2024 | Gemischte Bratwurst an Zwiebelsauce Kroketten Gedünstete Butterbohnen | Chinakohl-Capuns an Buttersauce Violette Zitronen-Rüebli | Toast Williams mit Birnen, Schinken und Käse Gekochter Rüeblisalat |
| Mittwoch | Suppe Hausfrauenart Salat vom Buffet | | |
| 04.12.2024 | Mariniertes Pouletschenkelsteak mit Kräuterbutter Pilaw-Reis Geschmortes Ratatouille | Kürbis-Spinatlasagne mit Ricotta und Parmesan Marinierte Ofentomaten | Gemüse-Teigwarenauflauf mit Käse überbacken Birnschnitzli |
| Donnerstag | Kräftige Rindsbouillon mit Eierstich Salat vom Buffet | | |
| 05.12.2024 | Schweinsragout an Senf-Biersauce Tagliatelle Lauchgemüse | Knuspriges Tofuschnitzel mit Teufelssauce Süsskartoffelwedges Glasierete Knackerbsen | Wienerli im Teig mit Kräutersenf Grüner Schnittsalat |
| Freitag | Gemüsepüreesuppe Salat vom Buffet | | |
| 06.12.2024 | Sautierter Wolfsbarsch (GR) an Zitronensauce Weissweinsrisotto Gebackener Ofenkürbis | Kichererbsen-Stroganoff an Paprikasauce Quarkspätzli Sautierte Maiskörner | Kalter Fleisch- und Käseteller mit gekochtem Ei Grittibänz |
| Samstag | Griesssuppe mit Gemüsewürfelchen Salat vom Buffet | | |
| 07.12.2024 | Ghackets und Hörnli mit Apfelmus Reibkäse | Planted "Casimir" an fruchtiger Currysauce  Basmatireis Gedünstete Gartenerbsen | Nidwaldner Apfelauf mit Zimtucker Vanille-Schlagrahm |
| Sonntag | Solothurner Weissweinsuppe Salat vom Buffet | | |
| 08.12.2024 | Rindsgeschnetzeltes an Balsamicosauce Kartoffelstock Blumenkohl Polnische Art | Auberginen-Piccata an Oliven-Tomatensauce Spaghetti Pastinaken-Lauchgratin | Sämiges Pilzrisotto mit Sherry und Sauerrahm Mohn-Laugenzöpfli |
| | Schokoladenmousse mit Sauerkirschen | | |

**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