




Woche 30
22.07.2024-28.07.2024

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Nachessen
Montag	Gemüsecremesuppe Salat vom Buffet		Käsekuchen mit Apfel-Zwiebelchutney
22.07.2024	Gebackener Fleischkäse an Paprikarahmsauce Teigwaren Rahmlauch	Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Gemüse an Schnittlauchquark Cherrytomaten mit Knoblauch	
Dienstag	Minestrone Salat vom Buffet		Brot und Butter Pudding mit Aprikosenkompott
23.07.2024	Rindsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce Spätzli Gedünstete Selleriewürfel	Zucchettitäschi an Currydip Gewürz-Pilaw Sautierter Mais	
Mittwoch	Gemüsesuppe Pflanzler Art Salat vom Buffet		Russischer Salat mit Kartoffeln und gekochtem Ei Weggli
24.07.2024	Geschmorte Schweinshaxen an Biersauce Salbei-Polenta Grüne Bohnen	Linsensugo mit Wurzelgemüse Spaghetti Safrankohlrabi 	
Donnerstag	Rindsbouillon mit Backerbsen Salat vom Buffet		Toast Walliser Art mit Schinken, Tomaten und Käse Grüner Salat
25.07.2024	Pouletschenkelragout an Kokos-Currysauce Pilaw-Reis Sautierte Peperoni	Knuspriges Tofuschnitzel mit Aprikosenchutney Zitronenrisotto mit Mascarpone Vichy-Rüebli	
Freitag	Gemüsepüreesuppe Salat vom Buffet		Bündner Gerstensuppe mit Schweinswürstli Ruchbrot
26.07.2024	Hausgemachte frutiger Egliknusperli mit Tartarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Bohneneintopf mit geräuchertem Paprika Wildreis Sautierte Kefen 	
Samstag	Fenchelsuppe mit Zitronengras Salat vom Buffet		Kaiserschmarrn Puderzucker Rotweinzwetschgen
27.07.2024	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti Wirsinggemüse	Linsenbällchen an Rahmsauce Nudeln Gartenerbsen mit Minze	
Sonntag	Süsskartoffel-Currysuppe Salat vom Buffet		Blätterteigpastetli Gefüllt mit Waldpilzragout Weisskabissalat
28.07.2024	Speckragout an buntem Gemüse Griessnocken Ofentomaten mit Kräuterhaube	Gefüllte Peperoni mit Sojahack und Petersilie an Tomatensauce Kurkuma-Couscous 	
	Tiramisu mit Kaffelikör		

**Deklaration: Fleisch und Fleischwaren 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