

Woche 5

26.01.2026 - 01.02.2026

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Nachessen
Montag	Gemüseputreesuppe Salat vom Buffet		Götterspeise mit Vanillecreme, Löffelbiscuit und Rhabarber
26.01.2026	Vegetarische Äpfelmagronen mit Kartoffeln, Käse und Röstzwiebeln Frisches Apfelmus	Gekochtes Ei an Kapernsauce Ebly-Pilaw Gedünstete Gartenerbsen	
Dienstag	Rüebli- und Ingwersuppe Salat vom Buffet		Siedfleischsalat mit Zwiebeln und Essiggemüse Kartoffel-Baumkussbrot
27.01.2026	Hacktatschli vom Schwein an Pilzsauce Polenta Broccoli mit Ei	Hausgemachte Käsekroketten mit Ajvar Gebratener Mais mit Zucchini	
Mittwoch	Haferflockensuppe mit Gemüsestreifen Salat vom Buffet		Freiburger Hüttensuppe mit geriebenem Greyerzer
28.01.2026	Frittierte Seelachs (IS) mit Avocado-Remoulade Salzkartoffeln Rahmspinat	Plantet Geschnetzeltes "Casimir" an Currysauce Wildreis Peperoni aus dem Ofen 	
Donnerstag	Bündner Gerstensuppe Salat vom Buffet		Warmes Wienerli Cremige Kartoffeln mit Rübli und Lauch
29.01.2026 	Mediterranes Rindsragout mit Oliven, Kapern und Tomaten Risotto Schwarzwurzeln mit Zitrone	Spaghetti mit Linsen-Bolognese Parmesan Geschmorter Fenchel	
Freitag	Rindsbouillon mit Flädli Salat vom Buffet		Birchermüesli mit Beeren und Früchten Weggli
30.01.2026 	Schweinsnitzel an Champignonsauce Nudeln Pfirsich mit Rahm	Gefüllte Tomaten mit Zucchini und Käse Kartoffelgratin Spinat mit Knoblauch	
Samstag	Gemüsesuppe Salat vom Buffet		Toast Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse Rüebli- und Orangen
31.01.2026	Kalbfleischkugeli an Kräutersauce Butterreis Grüne Bohnen	Balsamico-Linsen mit Gemüse und Birnen Knoblauchbrot Warme Cherrytomaten	
Sonntag	Sellerie-Apfelsuppe Salat vom Buffet		Warmes Gemüse- und Nudelkuchlein mit Hüttenkäse Nuss-Salat
01.02.2026	Poulet Cordon Bleu mit Mango-Currydip Kroketten Bunte Marktgemüse	Pilz-Stroganoff an Paprikasauce Nudeln Gedämpfter Romanesco	
	Gebrannte Creme mit Meringue		

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