

Woche 6
02.02.2026 - 08.02.2026

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Nachessen
Montag 02.02.2026		Gemüsepüreesuppe Salat vom Buffet	Gebackene Cervelat mit Speck und Raclettekäse Randensalat
	Geschmorte Schweinshaxe an Portweinsauce Lyoner-Kartoffeln Gedünstetes Sauerkraut	Tomme mit Knusperhaube Preiselbeer Konfitüre Ebly-Pilaw Cremiges Lauchgemüse	
Dienstag 03.02.2026		Marronicremesuppe Salat vom Buffet	Geraffelter Apfelkuchen mit Schlagrahm
	Spaghetti Bolognese mit Reibkäse Sautierte Zucchetti	Panierte Kokosbananen an fruchtiger Currysauce Süßkartoffel-Wedges Pfälzerrüebli mit Schnittlauch	
Mittwoch 04.02.2026		Suppe flämische Art Salat vom Buffet	Heisse Hamme mit Senf Kartoffelsalat
	Poulet-Frikassee an Estragonsauce Bunter Gemüsereis Glasierte Kohlrabi	Zucchetti-Piccata an Tomatensauce Fregola Sarda mit Erbsen, Kapern und Pistazien	
Donnerstag 05.02.2026		Kartoffel-Lauchcremesuppe Salat vom Buffet	Fribourger Käseschnitte mit Essiggemüse und Weisswein Gurkensalat mit Dill
	Gebratenes Skrei-Filet (NOR) an weisser Buttersauce Safranrisotto Blattspinat mit Dörrtomaten	Glasierter Nussbraten an Rosmarinsauce Mandelkartoffeln Gedünstete Knackerbsen	
Freitag 06.02.2026 		Bouillon mit Eierstich Salat vom Buffet	Milchreis mit Zimtzucker Rotweinzwetschgen
	Saltimbocca vom Schwein an Marsalajus Tagliatelle Ofentomaten mit Kräuterkruste	Kabuli Palau Afghanisches Reisgericht mit Nüssen und Trockenfrüchten Geschmortes Ratatouille 	
Samstag 07.02.2026		Gemüsesuppe Salat vom Buffet	Schinkengipfeli Blumenkohlsalat mit Ei
	Blut- und Leberwürste an Zwiebelsauce Rösti Warme Apfelschnitzli	Blätterteigpastetli gefüllt mit Waldpilzragout Schwarzwurzeln mit Kräutern	
Sonntag 08.02.2026		Vegetarische Minestrone Salat vom Buffet	Gelberbsensuppe mit Wurzelgemüse Geröstetes Knoblauchbrot
	Rindsragout an Balsamicosauce Kartoffelstock Fenchel Mailänder Art	Knuspriges Kürbisschnitzel mit Knoblauchdip Schupfnudeln Glasierte Randen	
		Mississippi Cake	

**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