




Woche 18
27.04.2026 - 03.05.2026

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Nachessen
Montag	Gemüsecremesuppe Salat vom Buffet		
27.04.2026	Geflügel-Cipollatas an Honig-Zwiebelsauce Spiralen Gratinierte Ofentomate	Rotes Thai-Curry mit Gemüse und Tofu Basmatireis Gebratener Pak-Choi 	Hausgemachte Schinkengipfeli Bunter Spargelsalat
Dienstag	Bouillon mit Fideli Salat vom Buffet		
28.04.2026 	Mariniertes Schweinssteak mit Kräuterbutter Kroketten Gedünstete Rüebli	Pilzragout mit Peperoni und Erbsen Serviettenknödel Zucchini mit Rucolapesto	Frische Pancakes mit Ahornsirup Erdbeeren und Bananen
Mittwoch	Spargelcremesuppe Salat vom Buffet		
29.04.2026	Rindsragout an Steinpilzsauce Kartoffelstock Zweifarbige Bohnen	Spaghetti mit Linsen-Bolognese Parmesan Spinat mit Knoblauch	Siedfleischsalat an französischem Dressing Laugenzöpfli
Donnerstag	Fruchtige Rüebli-suppe Salat vom Buffet		
30.04.2026 	Pouletgeschnetzeltes "Casimir" an Currysauce Pilawreis Pflirsich mit Rahm	Bärlauch-Falafel mit Joghurt-Sesam-Dip Taboule mit Granatapfel	Belegte Brötli mit Spargeln und Ei
Freitag	Gemüsesuppe Salat vom Buffet		
01.05.2026	Gebackenes Claressfilet (NL) mit Kräuterkruste Haferküchlein Lauch a la creme	Frühlingsgratin mit Kartoffeln, Spargeln und Kohlrabi Mediterrane Artischocken	Rhabarber-Crumble mit Vanillesauce
Samstag	Kräuterrahmsuppe Salat vom Buffet		
02.05.2026	Geräuchertes Rippli, Speck, und Schweinswürstli Salzkartoffeln Dörrbohnen	Blätterteigpastetli gefüllt mit cremigem Gemüseragout Apfel-Fenchel aus dem Ofen	Pilzschnitte mit Zopf Grüner Blattsalat mit Cäsar-Dressing
Sonntag	Geröstete Hafersuppe Salat vom Buffet		
03.05.2026	Geschmortes Lammgigot an Barolojus Bärlauchpolenta Buntes Marktgemüse	Hausgemachte Spargel-Cannelloni im Ofen gebacken Warme Cherrytomaten	Hörnli und Ghackets mit Apfelmus Reibkäse
	Erdbeerroulade		

**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