

**Menüplan 24. August 2026 - 30. August 2026**

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag 24. August 2026	Fenchelcremesuppe *** Geschmorte Lammhuf, Estragonsauce, Bratkartoffeln, Brüsseler mit Gemüsewürfeln	Fenchelcremesuppe *** Panierter Käse, Preiselbeerkompott, Bratkartoffeln, Brüsseler mit Gemüsewürfeln	Gemüseravioli, Geröstete Pinienkerne, Kerbelrahmsauce, Reibkäse
Dienstag 25. August 2026	Bouillon mit Püktli *** Tessinerbraten, Rotweinsauce, Polenta mit Thymian, Kartotten mit Bundzwiebeln	Bouillon mit Püktli *** Marinierte Tofuscheibe, Rotweinsauce, Polenta mit Thymian, Kartotten mit Bundzwiebeln	Mah Meh
Mittwoch 26. August 2026	Gelberbsensuppe *** Gebratenes Pouletschenkelsteak, Mit Tomaten und Kapern, Tomatensauce, Wildreis, Krautstiel	Gelberbsensuppe *** Zucchetti-Piccata, Tomatensauce, Wildreis, Krautstiel	Bauernomelette mit Gemüse und Kartoffeln, Gekochter Rüebli Salat
Donnerstag 27. August 2026	Geröstete Griesssuppe *** Chipolataspiessli mit Speck, Senfsauce, Kartoffelkroketten, Rahmwirz *** Cremeschnitte	Geröstete Griesssuppe *** Pfannkuchen Wurzelgemüsefüllung, Kräuterquark, Kartoffelkroketten, Rahmwirz *** Cremeschnitte	Aprikosen-Topfenknödel, Vanille-Zimtsauce
Freitag 28. August 2026	Sellerie-Apfelcremesuppe *** Gebratenes Forellenfilet, Safransauce, Trockenreis mit Butter, Glasierte Kefen *** Joghurt Panna cotta	Sellerie-Apfelcremesuppe *** Getreide-Galette, Safransauce, Trockenreis mit Butter, Glasierte Kefen *** Joghurt Panna cotta	Hörnlauf mit Schinken- und Gemüsewürfeli, Joghurtdip
Samstag 29. August 2026	Süsskartoffelcremesuppe *** Schweinsgeschnetzeltes, Paprika-Rahmsauce, Feine Nudeln, Blumenkohl mit Kräutern *** Aprikosen-Quarkcreme	Süsskartoffelcremesuppe *** Erbsenflan, Haselnuss-Sauce, Feine Nudeln, Blumenkohl mit Kräutern *** Aprikosen-Quarkcreme	Pouletknusperli, Curry-Mayonnais Dip, Reissalat mit Curry und Früchten
Sonntag 30. August 2026	Weissweincresmesuppe *** Geschmorte Rindsschulter, Rosmarinsauce, Kartoffelgratin, Grüne Bohnen *** Passionsfrucht-Schnitte	Weissweincresmesuppe *** Gebratenes Quomschnitzel, Rosmarinsauce, Kartoffelgratin, Grüne Bohnen *** Passionsfrucht-Schnitte	Lauchwähe mit Speck, Blattsalat
	Wochenhit Randenfalafel im Fladenbrot mit Tsatsiki und Sesam-Dip griechischer Salat	Das gits au no Szegediner Gulasch, Spätzli, Tagesgemüse	

Sofern nicht anders deklariert, servieren wir Ihnen Fleisch aus der Schweiz. Die Küche kann Ihnen auf Wunsch Auskunft über Hauptallergene der Menüs geben.

044 938 32 32, info@aph-hinwil.ch