

Woche 27
30.06.2025 - 06.07.2025

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Nachessen
Montag	Suppe Hausfrauen Art Salat vom Buffet		
30.06.2025 	Schweinschnitzel an Champignonsauce Pommes Dauphine Vichy-Rüebli	Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Gemüse an Schnittlauchquark Farbige Peperoni	Warme Käse-Schüblig mit Kartoffelsalat Senf
Dienstag	Gemüsecremesuppe Salat vom Buffet		
01.07.2025	Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch Zucchini provenzalische Art	Planted "Casimir" an Currysauce Gewürzreis Pfirsich mit Kokos 	Chili con carne mit Bohnen, Rindfleisch und Sauerrahm Maisbrot
Mittwoch	Griesssuppe mit Gemüsewürfelchen Salat vom Buffet		
02.07.2025	Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter Tomatenrisotto Cremiges Lauchgemüse	Hausgemachte Tofubällchen an geräucherter Paprikasauce Rosmarinkartoffeln Glasierte Pfälzer Rüebli 	Dampfnudeln mit Vanillesauce
Donnerstag	Bouillon mit Fideli Salat vom Buffet		
03.07.2025 	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitt und Ketchup Kroketten Glasierte Gartenerbsen	Paneer Tikka Masala an Kokos-Currysauce Knoblauch-Naan Gedämpfte Knackerbsen	Penne "Cinque Pi" an cremiger Tomatensauce mit Reibkäse
Freitag	Gemüsepüreesuppe Salat vom Buffet		
04.07.2025	Gebackenes Kabeljaufilet (IS) mit Parmesankruste Petersilienkartoffeln Hackspinat mit Creme Fraîche	Zucchini-Piccata an Tomatensauce Fregola Sarda mit Erbsen, Minze und Kapern	Vegetarische Minestrone mit Pestata Knoblauch-Baguette
Samstag	Gerstensuppe mit Croûtons Salat vom Buffet		
05.07.2025	Geschmorter Rindshalsbraten an dunkler Biersauce Lyoner Kartoffeln Ofentomate mit Knoblauch	Gekochtes Ei an Pommery-Senfsauce Eblypilaw Gedünstete Cocobohnen	Zwetschgenkuchen mit Schlagrahm
Sonntag	Bouillon mit Backerbsen Salat vom Buffet		
06.07.2025 	Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce Nudeln Zweifarbige Rüebli	Ofen-Auberginen mit Feta und Zimt Couscous Warme Cherrytomaten	Rührei mit Champignons und frischen Kräutern Weggli
	Sommerlicher Fruchtsalat mit Vanillequark		

**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