Mittagsmenü 09. – 15. Juni 2025 | Woche 24

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
MO	Kalbskarree an Bratenjus Hausgemachte Spätzli Gedünstete Zucchetti Aprikosenkompott mit Vanille	Kalbskarree an Bratenjus Hausgemachte Spätzli Gedünstete Zucchetti Aprikosenkompott mit Vanille	Spätzligratin mit Gemüse und Feta Gemischter Salat mit Hüttenkäse Aprikosenkompott mit Vanille
DI	Gebratene Pouletbrust an Rosmarinjus Nudeln Gedünstete Erbsen Schokoladenköpfli	Gebratenes Forellenfilet an Dillsauce Couscous mit Gemüse Gedünsteter Blattspinat Schokoladenköpfli	Frühlingsrolle mit süss – sauer Sauce Couscous mit Gemüse Gemischter Salat mit Ei Fruchtquark
MI	Schweinsragout an Frischkäsesauce Kartoffelstock Geschmorte Bohnen Erdbeerquarkcrème	Kalbshaxe Cremolata Griessmonde Gedämpfter Romanesco Erdbeerquarkcrème	Spargeln an Sauce Hollandaise Neue Bratkartoffeln Blattsalat mit Mozzarella Erdbeerquarkcrème
DO	Hacksteak an Pfeffersauce Trockenreis Ratatouille Orangen Ambrosia	Pouletragout mit Estragon Nudeln Glasierte Karotten Orangen Ambrosia	Bami Goreng (indonesisches Nudelgericht) mit Tofu und Gemüse Gemischter Salat Orangen Ambrosia
FR	Gebratenes Forellenfilet Tartarsauce Salzkartoffeln Gedünsteter Blattspinat Frische Erdbeeren	Hausgemachter Hackbraten an Bratensauce Mosaikreis Krautstiele an Béchamel Frische Erdbeeren	Panierter Ziger Birnen Chutney Mosaikreis Krautstiele an Béchamel Frische Erdbeeren
SA	Rindsgeschnetzeltes Stroganow Maispolenta Glasierte Karotten Süssmostcreme	Trutenschnitzel an Senfsauce Süsskartoffelgnocchi Kohlrabi mit Kräutern Süssmostcreme	Quinoaburger auf Peperonicoulis Maispolenta Glasierte Karotten Süssmostcreme
SO	Gebratenes Schweinssteak an Calvadossauce Herzoginkartoffeln Broccoli mit Gemüsestreifen Hausgemachte Kokosmakronen	Gebratenes Schweinssteak an Apfelsauce Herzoginkartoffeln Broccoli mit Gemüsestreifen Passionsfruchtschnitte	Tofusteak an Calvadossauce Herzoginkartoffeln Broccoli mit Gemüsestreifen Hausgemachte Kokosmakronen

Die Deklarationen können Sie der Speise- und Getränkekarte entnehmen.
Für weitere Auskünfte können Sie sich an das Personal wenden.

Weitere Mittagsmenüs finden Sie auf der Rückseite.

spital region oberaargau SRO

Mittagsmenü 09. – 15. Juni 2025 | Woche 24

	Diabetes Menü mit Tagessuppe	Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe
MO	Kalbskarree an Bratenjus Hausgemachte Spätzli Gedünstete Zucchetti Blattsalat Aprikosenkompott mit Vanille	Kalbskarree an Bratenjus Hausgemachte Spätzli TX = Griessnocken Romanescoflan Aprikosenkompott mit Vanille
DI	Gebratene Pouletbrust an Rosmarinjus Nudeln Gedünstete Erbsen Blattsalat Schokoladenköpfli	Brätkügeli an Frischkäsesauce Fideli Teigwaren Karottenstreifen Schokoladenköpfli
MI	Schweinsragout an Frischkäsesauce Kartoffelstock Geschmorte Bohnen Blattsalat Erdbeerquarkcrème	Kaninchenhackfleisch an Bratensauce Kartoffelstock Blumenkohl mit Safran Erdbeerquarkcrème
DO	Hausgemachtes Hacksteak an Pfeffersauce Trockenreis Ratatouille Blattsalat Orangen Ambrosia	Fleischkäsestreifen an Rosmarinsauce Maispolenta Kohlrabi Orangen Ambrosia
FR	Gebratenes Forellenfilet Tartarsauce Salzkartoffeln Gedünsteter Blattspinat Blattsalat Frische Erdbeeren	Fischragout an Dillsauce Kartoffelschnee Spinat gehackt Frische Erdbeeren
SA	Rindsgeschnetzeltes Stroganow Maispolenta Glasierte Karotten Blattsalat Süssmostcreme	Fleischterrine an Senfsauce Kartoffelrosetten Sellerie tomatiert Süssmostcreme
SO	Gebratenes Schweinssteak an Calvadossauce Herzoginkartoffeln Broccoli mit Gemüsestreifen Blattsalat Hausgemachtes Gebäck	Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce Herzoginkartoffeln TX = Griessnocken Gedämpfter Broccoli Passionsfruchtschnitte

spital region oberaargau SRO

Abendmenü 09. – 15. Juni 2025 | Woche 24

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
MO	Schinkengipfeli Gemischter Salat Rhabarberquarkcrème	Gemüsekuchen Gemischter Salat Brombeerquarkcrème	Gemüsekuchen Gemischter Salat Rhabarberquarkcrème
DI	Café Complet mit verschiedenem Käse Vollkornbrot Hausgemachte Konfitüre Joghurt	Café Complet mit verschiedenem Käse Vollkornbrot Hausgemachte Konfitüre Joghurt	Café Complet mit verschiedenem Käse Vollkornbrot Hausgemachte Konfitüre Joghurt
MI	Älplermagronen Apfelmus Blattsalat mit Mozzarella	Älplermagronen Apfelmus Blattsalat mit Mozzarella	Älplermagronen Apfelmus Blattsalat mit Mozzarella
DO	Garnierter Siedfleischsalat mit verschiedenen Salaten Geschwellte Kartoffeln Birne	Garnierter Siedfleischsalat mit verschiedenen Salaten Geschwellte Kartoffeln Birne	Garnierter Käsesalat mit verschiedenen Salaten Geschwellte Kartoffeln Birne
FR	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse
SA	Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce Parmesan Garnierter Blattsalat Tam Tam	Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce Parmesan Garnierter Blattsalat Tam Tam	Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce Parmesan Garnierter Blattsalat Tam Tam
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat Glace aus der Region	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat Glace aus der Region	Antipastiteller mit Humus Langenthaler Zopf und Butter Glace aus der Region

Die Deklarationen können Sie der Speise- und Getränkekarte entnehmen.
Für weitere Auskünfte können Sie sich an das Personal wenden.

Weitere Abendmenüs finden Sie auf der Rückseite.

spital region oberaargau SRO.

Abendmenü 09. – 15. Juni 2025 | Woche 24

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
MO	Gemüsekuchen Gemischter Salat Wassermelone	Fotzelschnittli Zimtzucker Apfelschnitze Brombeerjoghurtcreme
DI	Café Complet mit verschiedenem Käse Vollkornbrot Konfitüre Moccajoghurt	Café Complet mit verschiedenem Weichkäse Ruchbrot Hausgemachte Konfitüre Joghurt
MI	Älplermagronen Apfelmus Blattsalat mit Mozzarella	Älplerhörnli mit Schinken Apfelmus Tam Tam
DO	Garnierter Siedfleischsalat mit verschiedenen Salaten Geschwellte Kartoffeln Frische Himbeeren	Garnierter Siedfleischsalat Geschwellte Kartoffeln Randensalat
FR	Tomatierte Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse	Cremesuppe Birchermüesli Weggli Käsli
SA	Penne Teigwaren an Tomatensauce Parmesan Garnierter Blattsalat Kirschenkompott mit Vanillequark	Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce Parmesan Kirschenkompott mit Vanillequark
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Hausgemachte Zöpfli und Butter Garnierter Blattsalat Zweifarbige Glace	Garnierter Aufschnittteller Langenthaler Zopf und Butter Glace aus der Region

spital region oberaargau SRO