

Mittagsmenü 31.März – 06. April 2025 | Woche 14

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
MO	Lammnierstück provençale an Rosmarinjus Hausgemachter Kartoffelgratin Glasierte Karotten Griessflammerie mit Rhabarber	Rindsgeschnetzeltes an Rosmarinsauce Trockenreis Kefen mit Gemüsewürfeli Joghurtköpfli mit Himbeeren	Gefülltes Vegischnitzel mit Frischkäse und Spinat Hausgemachter Kartoffelgratin Glasierte Karotten Griessflammerie mit Rhabarber
DI	Pouletschenkelspiess an Bratenjus Safranrisotto Tomatierte Peperoni Mango - Papayasalat	Helles Schweinsragout Spiralen Teigwaren Blumenkohl mit Gemüsestreifen Mango - Papayasalat	Broccoliflan an Safransauce Spiralen Teigwaren Gemischter Salat Mango - Papayasalat
MI	Rindspfeffer Metzgerart Hausgemachte Spätzli Erbsen mit Basilikum Schokoladencreme mit Birne	Gebratenes Forellenfilet an Safransauce Zitronengnocchi Gedünsteter Blattspinat Schokoladencreme mit Birne	Gemüseomelette Salzkartoffeln Gemischter Salat Schokoladencreme mit Birne
DO	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Kartoffelstock Geschmorte Bohnen Frischer Fruchtsalat	Hausgemachtes Hacksteak an Senfsauce Maispolenta Mischgemüse Frischer Fruchtsalat	Gefüllte Peperoni mit Kichererbsen, Gemüse und Feta auf Kräutersauce Maispolenta Frischer Fruchtsalat
FR	Gebratenes Felchenfilet an Tartarsauce Bouillonkartoffeln Gedünsteter Blattspinat Orangenfilets mit Feigen	Rindssaftplätzli an Thymianjus Nudeln Broccoli mit Gemüsestreifen Orangenfilets mit Feigen	Toast Hawaii mit Ananas und Käse Gemischter Salat mit Hüttenkäse Orangenfilets mit Feigen
SA	Schweinsschnitzel an Rahmsauce Nudeln Zucchetti mit Kräutern Erdbeermousse	Trutengeschnitzeltes an süss – sauer Sauce Couscous Geschmorter Lattich Erdbeermousse	Frühlingsrolle an süss – sauer Sauce Couscous Gemischter Salat Erdbeermousse
SO	Kalbskarreebraten an Morchelsauce Mosaikreis Fenchel mit Dill Hausgemachtes Gebäck	Kalbskarreebraten an Bratenjus Mosaikreis Fenchel mit Dill Hausgemachtes Gebäck	Tofusteak an Morchelsauce Mosaikreis Fenchel mit Dill Hausgemachtes Gebäck

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.

Mittagsmenü 31.März – 06. April 2025 | Woche 14

	Diabetes Menü mit Tagessuppe	Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe
MO	Lammnierstück provençale an Rosmarinjus Hausgemachter Kartoffelgratin Glasierte Karotten Blattsalat Griessflammerie mit Himbeeren	Rindshackfleisch an Bratensauce Kartoffelrosetten Kohlrabi mit Safran Joghurtköppli mit Himbeeren
DI	Pouletschenkelspiess an Bratenjus Safranrisotto Tomatierte Peperoni Blattsalat Mango - Papayasalat	Pouletgeschnetzeltes an Rosmarinsauce Safranrisotto TX = Maispolenta Gedämpfter Romanesco Mango - Papayasalat
MI	Rindspfeffer an Rotweinsauce Hausgemachte Spätzli Erbsen mit Basilikum Blattsalat Schokoladencreme mit Birne	Brätkügeli an Rahmsauce Buchstaben Teigwaren Pfälzerkarotten Schokoladencreme mit Birne
DO	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Kartoffelstock Geschmorte Bohnen Blattsalat Frischer Fruchtsalat	Kalbsgeschnetzeltes an Senfsauce Kartoffelstock Erbsenflan Frischer Fruchtsalat
FR	Gebratenes Felchenfilet Tartarsauce Bouillonkartoffeln Gedünsteter Blattspinat Blattsalat Orangenfilet mit Feigen	Fischterriner an Dillsauce Kartoffelschnee Spinat gehackt Orangensalat
SA	Schweinsschnitzel an Thymiansauce Nudeln Zucchetti mit Kräutern Blattsalat Brombeerköppli	Cervelatragout an Thymiansauce Griessnocken Blumenkohl mit Safran Erdbeermousse
SO	Kalbskarreebraten an Morchelsauce Mosaikreis Fenchel mit Dill Blattsalat Hausgemachtes Gebäck	Kalbskarreebraten an Rahmsauce Maispolenta Fenchelstreifen TX = Zucchettiflan Hausgemachtes Gebäck

Abendmenü 31.März – 06. April 2025 | Woche 14

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
MO	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat	Überbackenes Quornschnitzel Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat
DI	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse
MI	Quorn Piccata an Tomatensauce Neue Bratkartoffeln Blattsalat garniert mit Ei	Tofu Piccata an Tomatensauce Neue Bratkartoffeln Blattsalat garniert mit Mozzarella	Tofu Piccata an Tomatensauce Neue Bratkartoffeln Blattsalat garniert mit Mozzarella
DO	Überbackene Capuns mit Gemüse Gemischter Salat Aprikosenjoghurtcreme	Capuns mit Gemüse Gemischter Salat Aprikosenjoghurtcreme	Überbackene Capuns mit Gemüse Gemischter Salat Aprikosenjoghurtcreme
FR	Gemüsesuppe Brötli Garnierter Apfelkuchen	Gemüsesuppe Brötli Garnierter Apfelkuchen	Gemüsesuppe Brötli Garnierter Apfelkuchen
SA	Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Pestosauce Reibkäse Gemischter Salat Fruchtquark	Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Pestosauce Reibkäse Gemischter Salat Fruchtquark	Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Pestosauce Reibkäse Gemischter Salat Fruchtquark
SO	Bündnerfleischteller garniert Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat Tam Tam	Bündnerfleischteller garniert Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat Tam Tam	Salatteller garniert mit Ei Langenthaler Zopf und Butter Tam Tam

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.

Abendmenü 31.März – 06. April 2025 | Woche 14

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
MO	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat Orange	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Randensalat
DI	Gemüsepüreesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Gemüsecremesuppe Frisches Birchermüesli Dübeli Käsli
MI	Quorn Piccata an Tomatensauce Neue Bratkartoffeln Blattsalat garniert mit Ei Apfelschnitze	Tofuragout an Tomatensauce Kartoffelwürfeli Apfelschnitze Moccajoghurt
DO	Linseneintopf mit Gemüse und Feta Gemischter Salat Kirschenkompott	Milchreis Zimtucker Kirschenkompott Aprikosenjoghurtcreme
FR	Tomatierte Gemüsesuppe Garnierter Apfelkuchen	Basler Mehlsuppe Apfelrösti mit Vanillesauce Aktifit
SA	Spaghetti an Pestosauce Reibkäse Gemischter Salat Birnenquarkcreme	Fideli Teigwaren an Pestosauce Reibkäse Ananaskompott Fruchtquark
SO	Bündnerfleischteller garniert Vollkornbrötli und Butter Garnierter Blattsalat Joghurt	Aufschnittteller garniert Langenthaler Zopf und Butter Birnenkompott Tam Tam