

Mittagsmenü 14. – 20. April 2025 | Woche 16

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
MO	Gebackener Fleischkäse an Dijonsensauce Herzoginkartoffeln Glasierte Karotten Ananassalat mit Passionsfrucht	Rindsragout an Rosmarinjus Gemüsereis Krautstiele an Béchamel Ananassalat mit Passionsfrucht	Omelette mit Kräutern Gemüsereis Krautstiele an Béchamel Ananassalat mit Passionsfrucht
DI	Schweinsgeschnetzeltes an Currysauce Trockenreis Fruchtgarnitur Blattsalat mit Sellerie Orangen Ambrosia	Pochiertes Forellenfilet an Kräutersauce Dampfkartoffeln Gedünsteter Blattspinat Orangen Ambrosia	Süsskartoffelgnocchi Pfanne mit Gemüse und Fetawürfel Gemischter Salat Orangen Ambrosia
MI	Kalbsschulterbraten an Bratensauce Kartoffelstock Kräutertomate Schokoladencreme mit Birne	Schweinsschnitzel an Senfsauce Randencouscous Pfälzerkarotten Schokoladencreme mit Birne	Cannelloni mit Riccota und Spinatfüllung überbacken mit Tomaten und Käse Gemischter Salat Schokoladencreme mit Birne
DO	Pouletsaltimbocca an Marsalajus Weissweinsrisotto Gedämpfter Blumenkohl Erdbeermousse	Kalbsinvoltini an Bratensauce Maispolenta Mischgemüse Erdbeermousse	Gebratene Sojastreifen Stroganow Maispolenta Gemischter Salat Erdbeermousse
FR	Hallwilersee Felchenfilet an Zitronensauce Dinkelnudeln Zucchetti mit Kräutern Frischer Fruchtsalat	Pouletspiessli an kräftigem Jus Dinkelnudeln Zucchetti mit Kräutern Frischer Fruchtsalat	Tofuragout an Zitronensauce Dinkelnudeln Zucchetti mit Kräutern Frischer Fruchtsalat
SA	Jägerspiess an Rosmarinjus Salbeignocchi Kohlrabi Joghurtköppli mit Waldbeeren	Trutengeschnetzeltes an Thymianjus Griessmonde Kohlrabi Joghurtköppli mit Waldbeeren	Vegischnitzel gefüllt mit Spinat und Frischkäse Griessmonde Blattsalat mit Hüttenkäse Joghurtköppli mit Waldbeeren
SO	Roastbeef an Béarnaise Sauce Neue Kartoffeln Broccoli mit Gemüsestreifen Hausgemachtes Osterflädli	Roastbeef mit Estragonschaum Neue Kartoffeln Broccoli mit Gemüsestreifen Hausgemachtes Osterflädli	Pochiertes Ei an Béarnaise Sauce Neue Kartoffeln Broccoli mit Gemüsestreifen Hausgemachtes Osterflädli

Die Deklarationen können Sie der Speise- und Getränkekarte entnehmen.

Weitere Mittagsmenüs finden Sie auf der Rückseite.

Mittagsmenü 14. – 20. April 2025 | Woche 16

	Diabetes Menü mit Tagessuppe	Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe
MO	Hausgemachtes Hacksteak an Senfsauce Herzoginkartoffeln Glasierte Karotten Blattsalat Ananassalat mit Passionsfrucht	Fleischterrine an Bratensauce Herzoginkartoffeln TX = Maispolenta Karottenstreifen Ananassalat mit Passionsfrucht
DI	Schweinsgeschnetztes an Currysauce Trockenreis Gedünsteter Blattspinat Blattsalat Orangen Ambrosia	Pouletgeschnetztes an Kurkumasauce Reisterrine Gedämpfter Romanesco Orangen Ambrosia
MI	Kalbschulterbraten an Bratensauce Kartoffelstock Kräutertomate Blattsalat Schokoladencreme mit Birne	Kalbsschulterbraten an Senfsauce Kartoffelstock Zucchettiterrine Schokoladencreme mit Birne
DO	Pouletsaltimbocca an Marsalajus Weissweinisotto Gedämpfter Blumenkohl Blattsalat Limettenmousse	Kalbshackfleisch an Thymiansauce Maispolenta Erbsenflan Erdbeermousse
FR	Hallwilersee Felchen an Zitronensauce Dinkelnudeln Zucchini mit Kräutern Blattsalat Frischer Fruchtsalat	Fischklösschen an Dillsauce Kartoffelschnee Gehackter Spinat Frischer Fruchtsalat
SA	Gemischter Fleischspiess an Rosmarinjus Salbeignocchi Kohlrabi Blattsalat Joghurtköppli mit Waldbeeren	Cervelatragout an Rosmarinsauce Griessnocken Kohlrabi mit Safran Joghurtköppli mit Waldbeeren
SO	Roastbeef mit Estragonschaum Neue Kartoffeln Broccoli mit Gemüsestreifen Blattsalat Hausgemachtes Osterflädli	Rindsgeschnetztes an Estragonsauce Kartoffelstock Gedämpfter Broccoli Biskuithase

Abendmenü 14. – 20. April 2025 | Woche 16

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
MO	Gemüsecremesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Gemüsecremesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Gemüsecremesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse
DI	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat	Überbackenes Tofuschnitzel Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat
MI	Quornpiccata auf Tomatensauce Weizotto Gemischter Salat mit Feta	Quornpiccata auf Tomatensauce Weizotto Gemischter Salat mit Feta	Quornpiccata auf Tomatensauce Weizotto Gemischter Salat mit Feta
DO	Salatteller garniert mit Ei Geschwellte Kartoffeln Fruchtquark	Salatteller garniert mit Hüttenkäse Geschwellte Kartoffeln Fruchtquark	Salatteller garniert mit Ei Geschwellte Kartoffeln Fruchtquark
FR	Käsekuchen Gemischter Salat	Gemüsekuchen Gemischter Salat	Käsekuchen Gemischter Salat
SA	Bärlauchravioli an Gorgonzolasauce Reibkäse Gemischter Salat Tam Tam	Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Kräutersauce Reibkäse Gemischter Salat Tam Tam	Bärlauchravioli an Gorgonzolasauce Reibkäse Gemischter Salat Tam Tam
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Zopfphase und Butter Garnierter Salat Glace aus der Region	Garnierter Bündnerfleischteller Zopfphase und Butter Garnierter Salat Glace aus der Region	Café Complet (Zopfphase, Butter, Konfitüre und Käse) Garnierter Salat 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.

Abendmenü 14. – 20. April 2025 | Woche 16

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
MO	Gemüsepüreesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Gemüsecremesuppe Frisches Birchermüesli Weggli Käsli
DI	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat Birne	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Randensalat
MI	Überbackenes Quornschnitzel mit Peperoni Weizotto Gemischter Salat mit Feta Apfelschnitze	Haferbrei Zimtucker Apfelschnitze Fruchtquark
DO	Salatteller garniert mit Ei Geschwellte Kartoffeln Fruchtquark Aprikosenkompott	Garnierter Weichkäseteller Geschwellte Kartoffeln Aprikosenkompott
FR	Gemüsekekuchen Gemischter Salat Kiwi	Apfelrösti mit Vanillesauce Fruchtcocktail
SA	Penne Teigwaren an Pestosauce Reibkäse Gemischter Salat Kirschenkompott mit Vanillequark	Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Kräutersauce Reibkäse Kirschenkompott Tam Tam
SO	Garnierter Bündnerfleischsteller Hausgemachter Vollkornhase und Butter Garnierter Salat Zweifarbige Glace	Garnierter Aufschnitteller Zophase und Butter Glace aus der Region