

Mittagsmenü 22. April – 28. April 2024 | Woche 17

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
MO	Gebratene Pouletbrust an Paprikarahmsauce Dinkelnudeln Fenchel mit Dill Orangensalat	Schweinsschnitzel an Salbeijus Mosaikreis Krautstiele an Béchamelsauce Orangensalat	Bean Masala (Indisches Bohnengericht) Mosaikreis Gemischter Salat mit Ei Orangensalat
DI	Kalbsgeschnetztes Zürcher Art Rösti Gedämpfter Broccoli Hausgemachte Linzerschnitte	Rindsragout mit Gemüseeinlage Maispolenta Gedämpfter Blumenkohl Hausgemachte Linzerschnitte	Kartoffelpastetli mit Quorn – Pilzfüllung Erbsen und Karotten Hausgemachte Linzerschnitte
MI	Siedfleisch an Kapernsauce Bouillonkartoffeln Geschmorte Bohnen Vanillediplomat	Gebratenes Forellenfilet an Dillsauce Couscous Gedünsteter Blattspinat Vanillediplomat	Lasagne mit Soja-Gemüsebolognese Gemischter Salat mit Mozzarella Vanillediplomat
DO	Schweinsbraten an Rosmarinjus Safranrisotto Glasierte Karotten Ananassalat	Kalbsgeschnetztes an Bratensauce Krawatten Teigwaren Gedämpfter Fenchel Ananassalat	Bami Goreng (Indonesisches Nudelgericht mit Gemüse und Tofu) Früchtequark Ananassalat
FR	Gebratenes Forellenfilet Tartarsauce Salzkartoffeln Lauchgemüse Mandelköpfli mit Mangosalat	Gefüllte Pouletbrust mit Tomaten und Basilikum an Rosmarinsauce Schmelzkartoffeln Gedünstete Zucchini Joghurtköpfli mit Mangosalat	Spargelrisotto mit Gemüse garnitur und Parmesan Gemischter Salat mit Feta Joghurtköpfli mit Mangosalat
SA	Rindsragout Stroganoff Maispolenta Kräutertomate Frischer Fruchtsalat	Brätkügeli an Frischkäsesauce Kartoffelstock Gedämpfter Boccoli Frischer Fruchtsalat	Eier an Safransauce Kartoffelstock Gedämpfter Boccoli Frischer Fruchtsalat
SO	Gebratenes Kalbssteak an Calvadossauce Hausgemachte Spätzli Spargeln Tobleronemousse	Gebratenes Kalbssteak an Apfelsauce Hausgemachte Spätzli Spargeln Latte Cotta mit Brombeersauce	Gebratenes Gemüseschnitzel auf Peperonicoulis Hausgemachte Spätzli Spargeln Latte Cotta mit Brombeersauce

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 22. April – 28. April 2024 | Woche 17

	Diabetes Menü mit Tagessuppe	Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe
MO	Gebratene Pouletbrust an Paprikasauce Dinkelnudeln Fenchel mit Dill Blattsalat Orangensalat	Pouletwürfel an Pfirsichsauce Reisterrine Karottenstreifen Orangensalat
DI	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti Gedämpfter Broccoli Blattsalat Hausgemachtes Gebäck	Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce Maispolenta Sellerie tomatiert Zitronencake
MI	Siedfleisch an Kapernsauce Bouillonkartoffeln Geschmorte Bohnen Blattsalat Apfeltraum	Siedfleisch an Senfsauce Kartoffelstock Zucchettiherz Vanillediplomat
DO	Schweinsbraten an Rosmarinjus Safranrisotto Glasierte Karotten Blattsalat Ananassalat	Schweinsbraten an Rosmarinjus Buchstaben Teigwaren Gedämpfter Romanesco Meringue mit Rahm
FR	Gebratenes Forellenfilet Tartarsauce Salzkartoffeln Lauchgemüse Blattsalat Mandelköpflli mit Mangosalat	Fischklösschen an Dillsauce Kartoffelschnee Spinat gehackt Joghurtköpflli mit Mangosalat
SA	Rindsragout Stroganoff Maispolenta Kräutertomate Blattsalat Frischer Fruchtsalat	Trutenwürfel an Bratenjus Maispolenta Gedämpfter Broccoli Frischer Fruchtsalat
SO	Gebratenes Kalbssteak an Calvadosauce Hausgemachte Spätzli Spargeln Blattsalat Waldbeertorte	Fleischterrine an Frischkäsesauce Hausgemachte Spätzli TX = Kartoffelstock Spargeln TX = Erbsenflan Latte Cotta mit Brombeersauce

Abendmenü 22. April – 28. April 2024 | Woche 17

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
MO	Äplermagronen Apfelmus Fruchtquark	Äplermagronen Apfelmus Fruchtquark	Äplermagronen Apfelmus Fruchtquark
DI	Klare Gemüsesuppe Brötli Apfelkuchen Aktifit	Klare Gemüsesuppe Brötli Apfelkuchen Aktifit	Klare Gemüsesuppe Brötli Apfelkuchen Aktifit
MI	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Nussbrot Hausgemachte Konfitüre Butter Joghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Grahambrot Hausgemachte Konfitüre Butter Joghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Nussbrot Hausgemachte Konfitüre Butter Joghurt
DO	Salatteller garniert mit Ei Geschwellte Kartoffeln Apfelquarkcreme	Salatteller garniert mit Hüttenkäse Geschwellte Kartoffeln Apfelquarkcreme	Salatteller garniert mit Hüttenkäse Geschwellte Kartoffeln Apfelquarkcreme
FR	Gefüllte Pfannkuchen mit Spinat und Mozzarella Gemischter Salat	Gefüllte Pfannkuchen mit Spinat und Mozzarella Gemischter Salat	Gefüllte Pfannkuchen mit Spinat und Mozzarella Gemischter Salat
SA	Spaghetti an Bärlauchsauce Parmesan Gemischter Salat Tam Tam	Spaghetti an Kräutersauce Parmesan Gemischter Salat Tam Tam	Spaghetti an Bärlauchsauce Parmesan Gemischter Salat Tam Tam
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Mischsalat Joghurt	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Mischsalat Joghurt	Frisches Birchermüesli Langenthaler Zopf Butter und Käse

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 22. April – 28. April 2024 | Woche 17

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
MO	Äplermagronen Blattsalat garniert mit Feta Apfelmus	Äplerhörnli mit Schinken Apfelmus Fruchtquark
DI	Tomatierte Gemüsesuppe Gestützter Birnenkuchen mit Vanillesauce	Cremesuppe Gestützter Birnenkuchen mit Vanillesauce
MI	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Nussbrot Konfitüre Butter Joghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Weichkäse Ruchbrot Hausgemachte Konfitüre Butter Joghurt
DO	Salatteller garniert mit Ei Geschwellte Kartoffeln Himbeerquarkcreme	Garnierter Cervelatsalat Geschwellte Kartoffeln Apfelquarkcreme
FR	Gefüllte Pfannkuchen mit Spinat und Mozzarella Gemischter Salat Kiwi	Milchreis Zimtucker Pfirsichkompott Zitronenquark
SA	Spaghetti an Pestosauce Parmesan Gemischter Salat Kirschenkompott mit Vanillequark	Fideli Teigwaren an Kräutersauce Parmesan Kirschenkompott Tam Tam
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Vollkornzöpfli Butter Garnierter Mischsalat Joghurt	Garnierter Aufschnitteller Langenthaler Zopf und Butter Joghurt