

Mittagsmenü 28. April – 04. Mai 2025 | Woche 18

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
MO	Rindsinvoltini an Bratenjus Weizotto Gedämpfter Blumenkohl Orangen Ambrosia	Schweinsragout an Estragonsauce Herzoginkartoffeln Kohlrabi Orangen Ambrosia	Überbackene Cannelloni mit Tomaten und Käse Gemischter Salat Orangen Ambrosia
DI	Kalbsragout Gärtnerart Kartoffelstock Gedünstete Zucchini Frischer Ananassalat	Pouletschenkelspiess an Rosmarinsauce Spiralen Teigwaren Kräutertomate Frischer Ananassalat	Gefüllte Peperoni mit Quornbolognese Spiralen Teigwaren Blattsalat mit Kernen Frischer Ananassalat
MI	Gebratenes Schweinsschnitzel an Rahmsauce Nudeln Erbsen und Karotten Frischer Fruchtsalat	Gebratenes Forellenfilet Kräuterquark Salzkartoffeln Gedünsteter Blattspinat Frischer Fruchtsalat	Gemüsegratin mit Beluga Linsenragout Gemischter Salat mit Hüttenkäse Frischer Fruchtsalat
DO	Gefüllte Pouletbrust mit Bärlauch an Rosmarinjus Neue Bratkartoffeln Peperoni Trio Schokoladencreme	Geschmorte Kalbshaxe Cremolata Maispolenta Gedämpfter Broccoli Schokoladencreme	Tofu – Gemüseragout Couscous Gemischter Salat mit Ei Schokoladencreme
FR	Hallwilersee Felchenfilet an Dillsauce Mediterraner Couscous Broccoli mit Mandeln Birnenkompott mit Vanille	Rindsgeschnetztes an Thymiansauce Kartoffelstock Fenchel mit Dill Birnenkompott mit Vanille	Sojastreifen an Paprikarahmsauce Kartoffelstock Fenchel mit Dill Birnenkompott mit Vanille
SA	Schweinssaltimbocca an Salbeijus Trockenreis Krautstiele an Béchamel Erdbeermousse	Trutenschnitzel im Eimantel an Bratenjus Griessgnocchi Gedünstete Erbsen Erdbeermousse	Randenfalafel mit Joghurtsauce Trockenreis Krautstiele an Béchamel Erdbeermousse
SO	Kalbsfilet an Frischkäsesauce Hausgemachte Spätzli Glasierte Karotten Waldbeerschnitte	Kalbsfilet an Frischkäsesauce Hausgemachte Spätzli Glasierte Karotten Waldbeerschnitte	Spätzlipfanne mit Gemüse und Feta Garnierter Salat Waldbeerschnitte

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 28. April – 04. Mai 2025 | Woche 18

	Diabetes Menü mit Tagessuppe	Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe
MO	Hausgemachter Hackbraten an Bratensauce Weizotto Gedämpfter Blumenkohl Blattsalat Orangen Ambrosia	Brätkügeli an Frischkäsesauce Griessnocken Gedämpfter Romanesco Orangen Ambrosia
DI	Kalbsragout Gärtnerart Kartoffelstock Gedünstete Zucchini Blattsalat Frischer Ananassalat	Trutengeschnetzeltes an Bratensauce Kartoffelstock Karottenstreifen Meringue mit Rahm
MI	Gebratenes Schweinsschnitzel an Senfsauce Nudeln Erbsen und Karotten Blattsalat Frischer Fruchtsalat	Cervelatsragout an Thymianjus Buchstaben Teigwaren Sellerie mit Safran Frischer Fruchtsalat
DO	Gefüllte Pouletbrust mit Bärlauch an Rosmarinjus Neue Bratkartoffeln Peperoni Trio Blattsalat Schokoladencreme	Pouletwürfeli an Rosmarinsauce Maispolenta Zucchetiherz Schokoladencreme
FR	Hallwilersee Felchenfilet an Dillsauce Mediterraner Couscous Broccoli mit Mandeln Blattsalat Birnenkompott mit Vanille	Fischterriner an Dillsauce Kartoffelschnee Spinat gehackt Birnenkompott mit Vanille
SA	Schweinsaltimbocca an Salbeijus Trockenreis Krautstiele an Béchamel Blattsalat Erdbeermousse	Kalbshackfleisch an Senfsauce Kartoffelstock Schwarzwurzeln tomatiert Erdbeermousse
SO	Kalbsfilet an Frischkäsesauce Hausgemachte Spätzli Glasierte Karotten Blattsalat Waldbeertorte	Kalbsfilet an Rahmsauce Fideli Teigwaren Gedämpfter Broccoli Waldbeerschnitte

Abendmenü 28. April – 04. Mai 2025 | Woche 18

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
MO	Omelette mit Gemüse Salzkartoffeln Gemischter Salat	Omelette mit Gemüse Salzkartoffeln Gemischter Salat	Omelette mit Gemüse Salzkartoffeln Gemischter Salat
DI	Spargelcremesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Spargelcremesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Spargelcremesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse
MI	Garnierter Käsesalat mit verschiedenen Salaten Geschwellte Kartoffeln Apfelmus mit Joghurt	Garnierter Käsesalat mit verschiedenen Salaten Geschwellte Kartoffeln Apfelmus mit Joghurt	Garnierter Käsesalat mit verschiedenen Salaten Geschwellte Kartoffeln Apfelmus mit Joghurt
DO	Klare Gemüsesuppe Brötli Dampfnudeln mit Vanillesauce	Klare Gemüsesuppe Brötli Gestürztes Apfelbiskuit mit Vanillesauce	Klare Gemüsesuppe Brötli Dampfnudeln mit Vanillesauce
FR	Gemüsekuchen Gemischter Salat Fruchtquark	Gemüsekuchen Gemischter Salat Fruchtquark	Gemüsekuchen Gemischter Salat Fruchtquark
SA	Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Pestosauce Reibkäse Gemischter Salat Tam Tam	Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Kräutersauce Reibkäse Gemischter Salat Tam Tam	Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Kräutersauce Reibkäse Gemischter Salat Tam Tam
SO	Bündnerfleischsteller garniert Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Salat Joghurt	Bündnerfleischsteller garniert Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Salat Joghurt	Antipastiteller mit Hummus Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Salat Joghurt

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 28. April – 04. Mai 2025 | Woche 18

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
MO	Omelette mit Gemüse Salzkartoffeln Gemischter Salat Birne	Omelette mit Gemüse Salzkartoffelwürfeli Fruchtcocktail
DI	Tomatierte Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Spargelcremesuppe Frisches Birchermüesli Ruchbrot Käsli
MI	Garnierter Käsesalat mit verschiedenen Salaten Geschwellte Kartoffeln Apfelmus mit Joghurt	Garnierter Weichkäseteller Geschwellte Kartoffeln Apfelmus mit Joghurt
DO	Gemüsepüreesuppe Gestürzter Birnenkuchen mit Vanillesauce	Gemüsecremesuppe Dampfnudeln mit Vanillesauce
FR	Gemüsekuchen Gemischter Salat mit Hüttenkäse Kiwi	Milchreis Zimtucker Kirschenkompott Fruchtquark
SA	Spaghetti an Pestosauce Reibkäse Gemischter Salat Fruchtquark	Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Kräutersauce Reibkäse Aprikosenkompott Tam Tam
SO	Bündnerfleischsteller garniert Hausgemachte Zöpfli und Butter Gemischter Salat Joghurt	Aufschnittsteller garniert Langenthaler Zopf und Butter Joghurt