

Mittagsmenü 19. – 25. Mai 2025 | Woche 21

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
MO	Pouletsaltimbocca an Marsalajus Weizotto Gedünstete Zucchini Vanillediplomat	Geschmortes Rindsinvoltni an Thymiansauce Hörnli Teigwaren Glasierte Karotten Vanillediplomat	Überbackene Cannelloni mit Tomaten Gemischter Salat mit Feta Vanillediplomat
DI	Gebackener Fleischkäse an Bratenjus Zitronengnocchi Blumenkohl mit Gemüsestreifen Melonensalat	Gebratenes Forellenfilet an Dillsauce Gemüse Couscous Gehackter Spinat Melonensalat	Hülsenfrüchte Chili mit Soja - Quorngehacktem Gemüse Couscous Gemischter Salat Melonensalat
MI	Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art Hausgemachte Spätzli Kräutertomate Frisches Karamelköpfli	Gebratene Pouletbrust an Frischkäsesauce Trockenreis Gedämpfter Romanesco Latte Cotta mit Mango	Vegischnitzel mit Frischkäse und Spinat Trockenreis Kräutertomate Blattsalat mit Hüttenkäse Frisches Karamelköpfli
DO	Husarenspeiss an Rosmarinsauce Spiralen Teigwaren Glasierte Karotten Schokoladencreme mit Birnen	Kalbsblankett an Safransauce Kartoffelstock Broccoli mit Gemüsestreifen Schokoladencreme mit Birnen	Eier an Safransauce Kartoffelstock Broccoli mit Gemüsestreifen Schokoladencreme mit Birnen
FR	Gebratenes Felchenfilet an grüner Currysauce Wildreis Gedünsteter Blattspinat Erdbeersalat	Gebratenes Trutenschnitzel an Salbeijus Griessmonde Gedünstete Zucchini Erdbeersalat	Käseravioli mit glasierten Birnen, Haselnüsse und Thymian Parmesan Gemischter Salat mit Ei Erdbeersalat
SA	Lammnierstück provençale an Madeirajus Maispolenta Broccoli mit Mandeln Frischer Fruchtsalat	Schweinskarrueebraten an Bratenjus Safranrisotto Fenchel mit Dill Frischer Fruchtsalat	Saitangeschnetzeltes Zürcher Art Maispolenta Broccoli mit Mandeln Frischer Fruchtsalat
SO	Gebratenes Rindsentrecôte an Béarnaise Sauce Neue Bratkartoffeln Grüne Spargeln Rhabarberquarkcreme	Gebratenes Rindsentrecôte an Rosmarinjus Neue Bratkartoffeln Grüne Spargeln Apfelquarkcreme	Grüne Spargeln an Béarnaise Sauce Neue Kartoffeln Blattsalat mit Mozzarella Rhabarberquarkcreme

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 19. – 25. Mai 2025 | Woche 21

	Diabetes Menü mit Tagessuppe	Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe
MO	Pouletsaltimbocca an Marsalajus Weizotto Gedünstete Zucchini Blattsalat Brombeermousse	Pouletwürfeli an Rahmsauce Kartoffelstock Gedämpfter Romanesco Vanillediplomat
DI	Hausgemachtes Hacksteak an Bratenjus Zitronengnocchi Romanesco mit Gemüsestreifen Blattsalat Melonensalat	Rindshackfleisch an Thymiansauce Maispolenta Kohlrabi Melonensalat
MI	Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art Hausgemachte Spätzli Kräutertomate Blattsalat Frisches Karamelköppli	Schweinsgeschnetzeltes an Senfsauce Buchstaben Teigwaren Zucchettiherzen Frisches Karamelköppli
DO	Gemischter Fleischspiess an Rosmarinsauce Spiralen Teigwaren Glasierte Karotten Blattsalat Schokoladencreme mit Birne	Trutenwürfeli an Rosmarinsauce Kartoffelstock Karottenstreifen Schokoladencreme mit Birnen
FR	Gebratenes Felchenfilet an Dillsauce Wildreis Gedünsteter Blattspinat Blattsalat Erdbeersalat	Fischterriner an Dillsauce Kartoffelschnee Spinat gehackt Erdbeersalat
SA	Lammnierenstück provençale an Madeirajus Maispolenta Broccoli mit Mandeln Blattsalat Frischer Fruchtsalat	Lammhackfleisch an Bratenjus Griessnocken Gedämpfter Broccoli Moccamousse
SO	Gebratenes Rindsentrecôte an Bratensauce Neue Bratkartoffeln Grüne Spargeln Blattsalat Zitronen – Joghurttorte	Kalbsgeschnetzeltes an Frischkäsesauce Maispolenta Grüne Spargeln TX = Sellerie tomatiert Apfelquarkcreme

Abendmenü 19. – 25. Mai 2025 | Woche 21

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
MO	Äpler Makronen Blattsalat mit Mozzarella Apfelmus mit Joghurt	Äpler Makronen Blattsalat mit Mozzarella Apfelmus mit Joghurt	Äpler Makronen Blattsalat mit Mozzarella Apfelmus mit Joghurt
DI	Minestrone Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Minestrone Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse
MI	Gemüsekekuchen Gemischter Salat Aktifit	Gemüsekekuchen Gemischter Salat Aktifit	Gemüsekekuchen Gemischter Salat Aktifit
DO	Überbackene Capuns Gemischter Salat Fruchtquark	Capuns Gemischter Salat Fruchtquark	Überbackene Capuns Gemischter Salat Fruchtquark
FR	Wienerli Senfgarnitur Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat	Wienerli Senfgarnitur Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat	Gebratenes Quornschnitzel Senfgarnitur Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat
SA	Spaghetti an Pestosauce Parmesan Gemischter Salat Tam Tam	Spaghetti an Kräutersauce Parmesan Gemischter Salat Tam Tam	Spaghetti an Pestosauce Parmesan Gemischter Salat Tam Tam
SO	Bündnerfleischteller garniert mit Melone Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat Glace aus der Region	Bündnerfleischteller garniert mit Melone Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat Glace aus der Region	Zweifarbige Gemüseterrine Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat 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 19. – 25. Mai 2025 | Woche 21

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
MO	Äppler Makronen Gemischter Salat mit Mozzarella Apfelmus mit Joghurt	Hörnli Teigwaren an Carbonarasauce Reibkäse Apfelmus mit Joghurt
DI	Gemüsepüreesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Gemüsecremesuppe Frisches Birchermüesli Weggli Käsli
MI	Gemüsekuchen Gemischter Salat Kiwi	Milchreis Zimtucker Birnenkompott Fruchtquark
DO	Linseneintopf mit Gemüse und Feta Gemischter Salat Aprikosenkompott mit Vanillequark	Risotto mit Gemüse und Käse Aprikosenkompott mit Vanillequark
FR	Wienerli Senfgarnitur Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat Zwetschgenkompott	Wienerli Senfgarnitur Hausgemachter Kartoffelsalat Randensalat
SA	Spaghetti an Pestosauce Parmesan Gemischter Salat Kirschenkompott mit Vanillequark	Fideli an Kräutersauce Parmesan Kirschenkompott mit Vanillequark
SO	Bündnerfleischteller garniert Hausgemachte Vollkorndübeli Butter Garnierter Blattsalat Zweifarbige Glace	Aufschnittteller garniert Langenthaler Zopf und Butter Glace aus der Region