

Mittagsmenü 01. – 07. Juni 2026 | Woche 23

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
MO	Jägerspiess an RosmarinJUS Gemüserais Zucchetti mit Kräutern Melonensalat	Schweinsgeschnetzeltes an Thymianjus Spiralen Teigwaren Gedämpfter Fenchel Melonensalat	Marinierter Grillkäse auf Peperoni Spiralen Teigwaren Gemischter Salat Melonensalat
DI	Spaghetti mit Rindsbolognese Parmesan Blattsalat mit Gurken Frischer Fruchtsalat	Gebratener Saibling an Dillsauce Trockenreis Gedünsteter Blattspinat Frischer Fruchtsalat	Bean Masala (Indisches Bohnengericht) Trockenreis Gedünsteter Blattspinat Fruchtquark
MI	Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art Hausgemachte Spätzli Glasierte Karotten Ofenapfel mit Vanillesauce	Kalbsbratwurst an Bratensauce Griessmonde Gedünstete Erbsen Ofenapfel mit Vanillesauce	Überbackene Cannelloni mit Tomaten Gemischter Salat mit Ei Ofenapfel mit Vanillesauce
DO	Schweinsschnitzel an Rahmsauce Dinkelnudeln Gedämpfter Blumenkohl Frisches Karamelköppli	Rindsdünstragout Gärtnerart Kartoffelstock Kräutertomate Frisches Schokoladenköppli	Eier an Safransauce Kartoffelstock Gedämpfter Blumenkohl Frisches Karamelköppli
FR	Hallwilersee Felchenfilet Tartarsauce Salzkartoffeln Gedünsteter Blattspinat Himbeerquarkcreme	Pouletsaltimbocca an Thymianjus Safranrisotto Hausgemachtes Mischgemüse Himbeerquarkcreme	Gefüllte Zucchetti mit Quornbolognese Safranrisotto Gemischter Salat Himbeerquarkcreme
SA	Ofenfleischkäse an Bratensauce Salbeignocchi Gedämpfte Tomaten Hausgemachte Mandelmakrone	Rindssaftplätzli an Rosmarinsauce Salbeignocchi Glasierte Karotten Hausgemachter Spitzbube	Tofusteak an Paprikasauce Salbeignocchi Glasierte Karotten Hausgemachte Mandelmakrone
SO	Schweinssteak an grobkörniger Senfsauce Hausgemachter Kartoffelgratin Broccoli mit Gemüsestreifen Erdbeermousse	Schweinssteak an Senfsauce Hausgemachter Kartoffelgratin Broccoli mit Gemüsestreifen Erdbeermousse	Sojastreifen an grobkörniger Senfsauce Hausgemachter Kartoffelgratin Broccoli mit Gemüsestreifen Erdbeermousse

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 01. – 07. Juni 2026 | Woche 23

	Diabetes Menü mit Tagessuppe	Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe
MO	Gemischter Fleischspiess an Rosmarinjus Gemüserais Zucchetti mit Kräutern Blattsalat Melonensalat	Trutenwürfeli an Thymiansauce Reisterrine Gedämpfter Broccoli Melonensalat
DI	Spaghetti mit Rindsbolognese Parmesan Gedünsteter Blattspinat Blattsalat Frisher Fruchtsalat	Fideli Teigwaren mit Rindsbolognese Parmesan Zucchettiflan Frisher Fruchtsalat
MI	Pouletgeschnetztes Zürcher Art Hausgemachte Spätzli Glasierte Karotten Blattsalat Ofenapfel mit Vanillesauce	Geflügelbrätkügeli an Bratensauce Hausgemachte Spätzli TX = Griessnocken Karottenstreifen Apfelwürfeli mit Vanillesauce
DO	Schweinsschnitzel an Kräuterjus Dinkelnudeln Gedämpfter Blumenkohl Blattsalat Frisches Karamelköppli	Kalbshackfleisch an Rahmsauce Sternchen Teigwaren Blumenkohl mit Safran Frisches Karamelköppli
FR	Hallwilersee Felchenfilet Tartarsauce Salzkartoffeln Hausgemachtes Mischgemüse Blattsalat Himbeerquarkcreme	Fischklösschen an Dillsauce Kartoffelschnee Spinat gehackt Himbeerquarkcreme
SA	Hausgemachtes Hacksteak an Bratenjus Salbeignocchi Gedämpfte Tomaten Blattsalat Hausgemachte Kokosmakrone	Fleischkäsestreifen an Rahmsauce Maispolenta Erbsenherz Biskuitroulade
SO	Schweinssteak an Frischkäsesauce Hausgemachter Kartoffelgratin Broccoli mit Gemüsestreifen Blattsalat Erdbeermousse	Schweinsgeschnetztes an Rosmarinsauce Kartoffelstock Kohlrabi mit Safran Erdbeermousse

Abendmenü 01. – 07. Juni 2026 | Woche 23

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
MO	Schinkengipfeli Gemischter Salat Kirschenquarkcreme	Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse Gemischter Salat Kirschenquarkcreme	Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse Gemischter Salat Kirschenquarkcreme
DI	Tomatierte Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Nussbrot Käse	Tomatierte Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse	Tomatierte Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Nussbrot Käse
MI	Café Complet mit verschiedenem Käse Vollkornbrot Hausgemachte Konfitüre Joghurt	Café Complet mit verschiedenem Käse Vollkornbrot Hausgemachte Konfitüre Joghurt	Café Complet mit verschiedenem Käse Vollkornbrot Hausgemachte Konfitüre Joghurt
DO	Gemüsecremesuppe Brötli Garnierter Rhabarberkuchen	Gemüsecremesuppe Brötli Garnierter Aprikosenkuchen	Gemüsecremesuppe Brötli Garnierter Rhabarberkuchen
FR	Salatteller garniert mit Ei Geschwellte Kartoffeln Apfelmus mit Joghurt	Salatteller garniert mit Hüttenkäseterrine Geschwellte Kartoffeln Apfelmus mit Joghurt	Salatteller garniert mit Ei Geschwellte Kartoffeln Apfelmus mit Joghurt
SA	Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Pestosauce Reibkäse Gemischter Salat Tam Tam	Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Pestosauce Reibkäse Gemischter Salat Tam Tam	Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Pestosauce Reibkäse Gemischter Salat Tam Tam
SO	Garnierter Bündnerfleischteller mit Melone Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat Joghurt	Garnierter Bündnerfleischteller mit Melone Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat Joghurt	Antipastiteller mit Humus Langenthaler Zopf und Butter 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 01. – 07. Juni 2026 | Woche 23

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
MO	Linseneintopf mit Gemüse und Feta Gemischter Salat Apfelschnitze	Fotzelschnittli mit Zimtzucker Apfelschnitze Kirschenquarkcreme
DI	Tomatierte Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse	Tomatencremesuppe Frisches Birchermüesli Weggli Käsli
MI	Café Complet mit verschiedenem Käse Konfitüre Vollkornbrot Joghurt	Café Complet mit verschiedenem Weichkäse Hausgemachte Konfitüre Ruchbrot Joghurt
DO	Gemüsepüreesuppe Garnierter Rhabarberkuchen Kirschenquark	Griessbrei Zimtzucker Pfirsichkompott Moccajoghurt
FR	Salatteller garniert mit Ei Geschwellte Kartoffeln Apfelmus mit Joghurt	Cervelatsalat garniert Geschwellte Kartoffeln Apfelmus mit Joghurt
SA	Penne Teigwaren an Pestosauce Reibkäse Gemischter Salat mit Mozzarella Birne	Ribeli Teigwaren an Pestosauce Reibkäse Birnenkompott Tam Tam
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Hausgemachte Dübeli Butter Garnierter Blattsalat Joghurt	Garnierter Aufschnitteller Langenthaler Zopf und Butter Fruchtcocktail Joghurt