

Mittagsmenü 15. – 21. Juni 2026 | Woche 25

| | Vollkost Menü mit Tagessuppe | Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe | Vegetarisches Menü mit Tagessuppe |
|-----------|--|--|--|
| MO | Rindssaftplätzli an Bratenjus Trockenreis Blumenkohl mit Gemüsestreifen Erdbeercreme | Gebratene Pouletbrust an Rosmarinjus Nudeln Gedämpfte Tomate Erdbeercreme | Gefülltes Vegischnitzel mit Spinat und Frischkäse auf Kräutersauce Nudeln Gedämpfte Tomate Erdbeercreme |
| DI | Schweinsragout Teufelsart Kartoffelstock Peperoni Trio Frische Kirschen | Kalbsinvoltini an Bratensauce Trockenreis Mischgemüse Frische Blaubeeren | Bean Masala (indisches Bohnengericht) Gebratener Reis mit Ei Gemischter Salat Blaubeeren mit Vanillequark |
| MI | Kalbsschulterbraten an Thymianjus Spinatnudeln Kohlrabi mit Kräutern Melonensalat | Gebratenes Eglifilet Kräuterquark Salzkartoffeln Gehackter Spinat Melonensalat | Randenfalafel Tzatzikiquark Linsen - Maiscouscous Gemischter Salat mit Mozzarella Fruchtquark |
| DO | Pouletschenkelspiess an Rosmarinjus Lyonerkartoffeln Glasierte Karotten Vanillediplomat | Schweinsschnitzel im Eimantel auf Tomatensauce Spaghetti Grüner Blumenkohl Vanillediplomat | Panierte Kohlrabi Spaghetti an Tomatensauce Parmesan Gemischter Salat mit Hüttenkäse Vanillediplomat |
| FR | Hallwilersee Felchenfilet Tartarsauce Salzkartoffeln Gedünsteter Blattspinat Frischer Fruchtsalat | Kalbsbratwurst an Kräuterjus Hörnli Teigwaren Kohlrabi mit Safran Frischer Fruchtsalat | Gemüse – Kartoffel – Tortilla Blattsalat mit Feta Frischer Fruchtsalat |
| SA | Trutensaltimbocca an Portosauce Salbeignocchi Gedämpfter Fenchel Panna Cotta mit Himbeeren | Schweinsgeschnetzeltes an Frischkäsesauce Salbeignocchi Gedämpfter Fenchel Latte Cotta mit Himbeeren | Zucchettipiccata auf Peperonisalsa Salbeignocchi Fenchel mit Käse Latte Cotta mit Himbeeren |
| SO | Gebratenes Rindssteak an Pfeffersauce Hausgemachte Spätzli Gedünstete Zucchini Hausgemachte Amaretti | Gebratenes Rindssteak mit Bratenjus Hausgemachte Spätzli Gedünstete Zucchini Hausgemachter Spitzbube | Spätzligratin mit Gemüse Blattsalat mit Ei Hausgemachte Amaretti |

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 15. – 21. Juni 2026 | Woche 25

| | Diabetes Menü mit Tagessuppe | Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe |
|-----------|---|---|
| MO | Rindssaftplätzli an Bratenjus Trockenreis Blumenkohl mit Gemüsestreifen Blattsalat Erdbeermousse | Rindshackfleisch an Bratenjus Reisterrine mit Safran Gedämpfter Blumenkohl Erdbeercreme |
| DI | Schweinsragout Teufelsart Kartoffelstock Peperoni Trio Blattsalat Frische Kirschen | Cervelatragout an Frischkäsesauce Kartoffelstock Tomatierte Schwarzwurzeln Frische Blaubeeren |
| MI | Kalbsschulterbraten an Thymiansauce Spinatnudeln Kohlrabi mit Kräutern Blattsalat Melonensalat | Kalbsschulterbraten an Thymiansauce Maispolenta Gedämpfte Kohlrabi Melonensalat |
| DO | Pouletschenkelspiess an Rosmarinjus Lyonerkartoffeln Glasierte Karotten Blattsalat Vanillecreme | Geflügelbrätkügeli an Senfsauce Buchstaben Teigwaren Randensalat Vanillediplomat |
| FR | Hallwilersee Felchenfilet Tartarsauce Salzkartoffeln Gedünsteter Blattspinat Blattsalat Frischer Fruchtsalat | Fischklösschen an Safransauce Kartoffelschnee Spinat gehackt Frischer Fruchtsalat |
| SA | Trutensaltimbocca an Portosauce Salbeignocchi Gedämpfter Fenchel Blattsalat Latte Cotta mit Brombeeren | Trutengeschnetzeltes an Pfirsichsauce Griessnocken Karottenstreifen Panna Cotta mit Himbeeren |
| SO | Gebratenes Rindssteak an Pfeffersauce Hausgemachte Spätzli Gedünstete Zucchetti Blattsalat Zitronen – Joghurttorte | Fleischterrine an Rahmsauce Hausgemachte Spätzli TX = Maispolenta Zucchettiköpfl Zitronen – Joghurttorte |

Abendmenü 15. – 21. Juni 2026 | Woche 25

| | Vollkost Menü | Menü «leichte Vollkost» | Vegetarisches Menü |
|-----------|---|---|---|
| MO | Schweinswürstli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat | Wienerli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat | Überbackenes Quornschnitzel Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat |
| DI | Salatteller garniert mit Ei Nussbrot Himbeeren mit Vanillequark | Salatteller garniert mit Hüttenkäseterrine Ruchbrot Himbeeren mit Vanillequark | Salatteller garniert mit Ei Nussbrot Himbeeren mit Vanillequark |
| MI | Gemüsecremesuppe Brötli Aprikosenkuchen | Gemüsecremesuppe Brötli Aprikosenkuchen | Gemüsecremesuppe Brötli Aprikosenkuchen |
| DO | Schinkengipfeli Gemischter Salat Erdbeerquark | Capuns mit Gemüse Gemischter Salat Erdbeerquark | Capuns mit Gemüse Gemischter Salat Erdbeerquark |
| FR | Cafe Complet mit verschiedenem Käse Körnerbrot Hausgemachte Konfitüre Joghurt | Cafe Complet mit verschiedenem Käse Vollkornbrot Hausgemachte Konfitüre Joghurt | Cafe Complet mit verschiedenem Käse Körnerbrot Hausgemachte Konfitüre Joghurt |
| SA | Penne Teigwaren an Tomatensauce Reibkäse Gemischter Salat Tam Tam | Penne Teigwaren an Tomatensauce Reibkäse Gemischter Salat Tam Tam | Penne Teigwaren an Tomatensauce Reibkäse Gemischter Salat Tam Tam |
| SO | Bündnerfleischteller garniert mit Melone Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat Joghurt | Bündnerfleischteller garniert mit Melone Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat Joghurt | Käseteller garniert mit Melone Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat 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 15. – 21. Juni 2026 | Woche 25

| | Diabetes Menü | Menü «fein geschnittene Kost» |
|-----------|--|--|
| MO | Wienerli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat Apfelmus mit Joghurt | Wienerli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Apfelmus mit Joghurt |
| DI | Salatteller garniert mit Ei Nussbrot Himbeeren mit Vanillequark | Garnierter Weichkäseteller Ruchbrot Himbeeren mit Vanillequark |
| MI | Gemüsepüreesuppe Garnierter Aprikosenkuchen | Gemüsecremesuppe Götterspeise mit Fruchtcocktail Aktifit |
| DO | Linseneintopf mit Gemüse und Feta Gemischter Salat Erdbeerquark | Hörnli mit Brösmeli Reibkäse Birnenkompott Erdbeerquark |
| FR | Cafe Complet mit verschiedenem Käse Vollkornbrot Konfitüre Moccajoghurt | Cafe Complet mit Hüttenkäse Weggli Hausgemachte Konfitüre Joghurt |
| SA | Penne Teigwaren an Tomatensauce Reibkäse Gemischter Salat Apfelquark | Fideli Teigwaren an Tomatensauce Reibkäse Apfelschnitze Tam Tam |
| SO | Bündnerfleischteller garniert Hausgemachte Dübeli Butter Garnierter Blattsalat Joghurt | Aufschnittteller garniert Langenthaler Zopf und Butter Aprikosenkompott Joghurt |