

Mittagsmenü 30. Juni – 06. Juli 2025 | Woche 27

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
MO	Paniertes Schweinsschnitzel Spiralen Teigwaren Gedämpfter Fenchel Frische Kirschen	Kalbsinvoltini an Rosmarinsauce Wildreis Kräutertomate Kirschenkompott	Frühlingsrolle Curryquark Wildreis Blattsalat mit Hüttenkäse Frische Kirschen
DI	Pouletgeschnetzeltes Casimir Trockenreis Fruchtgarnitur Blattsalat mit Karotten Orangen Ambrosia	Pochiertes Forellenfilet an Dillsauce Salzkartoffeln Gedünsteter Blattspinat Orangen Ambrosia	Spiegelei Salzkartoffeln Rahmspinat Orangen Ambrosia
MI	Emmentaler Kalbsvoressen Kartoffelstock Geschmorte Bohnen Melonensalat	Schweinsgeschnetzeltes Gärtnerart Krawatten Teigwaren Romanesco mit Gemüsestreifen Melonensalat	Ravioli al Limone mit Ruccola, Zwiebeln, gerösteten Mandeln und Parmesan Gemischter Salat Melonensalat
DO	Hausgemachter Hackbraten an Senfsauce Safranrisotto Kefen mit Gemüsewürfeli Panna Cotta mit Himbeeren	Gebratene Pouletbrust an Zitronensauce Couscous Gedämpfter Broccoli Latte Cotta mit Himbeeren	Auberginenpiccata auf Tomatensauce Couscous Gemischter Salat mit Mozzarella Latte Cotta mit Himbeeren
FR	Hallwilersee Felchenfilet Tartarsauce Salzkartoffel mit Kerbel Blattspinat mit Pinienkernen Schokoladencreme	Gebratenes Trutenschnitzel an Frischkäsesauce Griessgnocchi Kohlrabi mit Safran Schokoladencreme	Gefüllte Zucchini mit Quornbolognese Griessgnocchi Gemischter Salat mit Ei Schokoladencreme
SA	Schweinshaxe Cremolata Maispolenta Krautstiele an Béchamel Erdbeerensalat	Rindsragout an Bratenjus Schmelzkartoffeln Gedämpfter Fenchel Erdbeerensalat	Quinoa - Chiliburger auf Peperonicoulis Krautstiele an Béchamel Gedämpfter Fenchel Erdbeerensalat
SO	Gebratenes Kalbssteak an Morchelsauce Kartoffelgratin Zweierlei glasierte Karotten Hausgemachte Rüeblitorte	Gebratenes Kalbssteak an Senfsauce Herzoginkartoffeln Zweierlei glasierte Karotten Hausgemachte Rüeblitorte	Tofuragout an Morchelsauce Kartoffelgratin Zweierlei glasierte Karotten Hausgemachte Rüeblitorte

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 30. Juni – 06. Juli 2025 | Woche 27

	Diabetes Menü mit Tagessuppe	Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe
MO	Schweinsschnitzel an Senfsauce Spiralen Teigwaren Gedämpfter Fenchel Blattsalat Frische Kirschen	Cervelatsragout an Senfsauce Sternli Teigwaren Kohlrabi mit Safran Blaubeeren mit Rahm
DI	Pouletgeschnetzeltes Casimir Trockenreis Erbsen mit Basilikum Blattsalat Orangen Ambrosia	Trutenwürfeli an Pfirsichsauce Risotto TX = Reisterrine Gedämpfter Romanesco Orangen Ambrosia
MI	Emmentaler Kalbsvoressen Kartoffelstock Geschmorte Bohnen Blattsalat Melonensalat	Emmentaler Kalbsvoressen Kartoffelstock Schwarzwurzeln tomatiert Melonensalat
DO	Hausgemachte Hacksteak an Bratensauce Safranrisotto Kefen mit Gemüsewürfeli Blattsalat Joghurtköpfl mit Himbeeren	Fleischterrine an Bratensauce Maispolenta Zucchettiherzen Panna Cotta mit Himbeeren
FR	Hallwilersee Felchenfilet Tartarsauce Salzkartoffel mit Kerbel Blattspinat mit Pinienkernen Blattsalat Schokoladencreme	Felchenragout an Dillsauce Kartoffelschnee Spinat gehackt Schokoladencreme
SA	Schweinshaxe Cremolata Maispolenta Krautstiele an Béchamel Blattsalat Erdbeerensalat	Rindshackfleisch an Thymiansauce Griessnocken Erbsenherz Erdbeerensalat mit Rahm
SO	Gebratenes Kalbssteak an Morchelsauce Kartoffelgratin Zweierlei glasierte Karotten Blattsalat Hausgemachtes Gebäck	Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce Kartoffelrosetten Karottenstreifen Hausgemachte Rüeblitorte

Abendmenü 30. Juni – 06. Juli 2025 | Woche 27

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
MO	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse
DI	Salatteller garniert mit Ei Geschwellte Kartoffeln Blaubeerenquarkcreme	Salatteller garniert mit Hüttenkäse Geschwellte Kartoffeln Blaubeerenquarkcreme	Salatteller garniert mit Ei Geschwellte Kartoffeln Blaubeerenquarkcreme
MI	Hausgemachte Gemüselasagne Blattsalat mit Mozzarella Moccaquark	Hausgemachte Gemüselasagne Blattsalat mit Mozzarella Moccaquark	Hausgemachte Gemüselasagne Blattsalat mit Mozzarella Moccaquark
DO	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Hausgemachte Konfitüre Nussbrot Fruchtjoghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Hausgemachte Konfitüre Grahambrot Fruchtjoghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Hausgemachte Konfitüre Nussbrot Fruchtjoghurt
FR	Tomatensuppe Brötli Garnierter Aprikosenkuchen	Tomatensuppe Brötli Garnierter Aprikosenkuchen	Tomatensuppe Brötli Garnierter Aprikosenkuchen
SA	Penne Teigwaren All' Arrabiata Parmesan Gemischter Salat Fruchtquark	Penne Teigwaren an Tomatensauce Parmesan Gemischter Salat Fruchtquark	Penne Teigwaren All' Arrabiata Parmesan Gemischter Salat Fruchtquark
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Blattsalat garniert Glace aus der Region	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Blattsalat garniert Glace aus der Region	Käseteller garniert Langenthaler Zopf und Butter Blattsalat garniert 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 30. Juni – 06. Juli 2025 | Woche 27

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
MO	Tomatierte Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Cremesuppe Frisches Birchermüesli Weggli Käsli
DI	Salatteller garniert mit Ei Geschwellte Kartoffeln Blaubeerenquarkcreme	Hüttenkäseterrine garniert Geschwellte Kartoffeln Randensalat Blaubeerenquarkcreme
MI	Hausgemachte Gemüselasagne Blattsalat mit Mozzarella Apfelmus mit Joghurt	Hörnli mit Brösmeli Reibkäse Apfelmus Moccaquark
DO	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Konfitüre Nussbrot Fruchtjoghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Weichkäse Hausgemachte Konfitüre Ruchbrot Fruchtjoghurt
FR	Gemüsepüreesuppe Garnierter Aprikosenkuchen	Tomatensuppe Griessköpfli mit Sirup Fruchtquark
SA	Penne Teigwaren an Tomatensauce Parmesan Gemischter Salat Kirschenkompott mit Vanillequark	Fideli Teigwaren an Tomatensauce Parmesan Kirschenkompott mit Vanillequark
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Hausgemachte Zöpfli und Butter Blattsalat garniert Zweifarbige Glace	Garnierter Aufschnitteller Langenthaler Zopf und Butter Glace aus der Region