

# Mittagsmenü 07. – 13. Juli 2025 | Woche 28

	<b>Vollkost Menü mit Tagessuppe</b>	<b>Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe</b>	<b>Vegetarisches Menü mit Tagessuppe</b>
<b>MO</b>	Rindsgeschnetzeltes an rotem Curry Trockenreis Asia Mischgemüse Aprikosencreme	Glasierter Kalbsbraten an Bratensauce Basilikumgnocchi Gedünstete Zucchini Aprikosencreme	Gefülltes Vegischnitzel mit Frischkäse und Tomaten Basilikumgnocchi Gedünstete Zucchini Aprikosencreme
<b>DI</b>	Gebratener Fleischkäse an Thymiansauce Kartoffelstock Geschmorte Bohnen Blaubeeren	Pouletschenkelspiess an Frischkäsesauce Maispolenta Gedämpfter Blumenkohl Blaubeeren	Überbackene Cannelloni mit Tomaten und Käse  Gemischter Salat mit Mozzarella Blaubeeren mit Vanillequark
<b>MI</b>	Gebratene Pouletbrust an Rosmarinsauce Rösti Frites Peperoni Trio Ofenapfel mit Vanillesauce	Gebratenes Forellenfilet Limettenquark Couscous Kräutertomate Ofenapfel mit Vanillesauce	Randenfalafel Tzatzikiquark Couscous Peperoni Trio Ofenapfel mit Vanillesauce
<b>DO</b>	Jägerspiess an Bratenjus Salbeignocchi Gedünstete Zucchini Frisches Karamelköpfli	Gebratenes Trutenschnitzel an Frischkäsesauce Herzoginkartoffeln Geschmorter Lattich Frisches Schokoladenköpfli	Linsengratin mit Gemüse und Feta  Gemischter Salat mit Hüttenkäse Frisches Karamelköpfli
<b>FR</b>	Gebratenes Forellenfilet an Zitronensauce Dinkelnudeln Gedünsteter Blattspinat Melonensalat	Pouletgeschnetzeltes an süss - sauer Sauce Trockenreis Gedämpfter Broccoli Melonensalat	Tortelloni mit Tomatensauce Parmesan Gemischter Salat Fruchtquark
<b>SA</b>	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Weizotto Hausgemachtes Mischgemüse Frische Kirschen	Rindsragout mit Tomaten Weizotto Hausgemachtes Mischgemüse Kirschenkompott	Tofuragout an Paprikasauce Weizotto Gemischter Salat Frische Kirschen
<b>SO</b>	Gebratenes Schweinssteak an Senfsauce Hausgemachte Spätzli Glasierte Karotten Linzerschnitte	Gebratenes Schweinssteak an Senfsauce Hausgemachte Spätzli Glasierte Karotten Linzerschnitte	Spätzligratin mit Gemüse  Gemischter Salat Linzerschnitte

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 07. – 13. Juli 2025 | Woche 28

	<b>Diabetes Menü mit Tagessuppe</b>	<b>Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe</b>
<b>MO</b>	Rindsgeschnetzeltes an Rosmarinsauce Trockenreis Asia Mischgemüse Blattsalat Aprikosencreme	Schweinhackfleisch an Rosmarinsauce Risotto TX = Maispolenta Gedämpfter Broccoli Aprikosencreme
<b>DI</b>	Hausgemachtes Hacksteak an Thymiansauce Kartoffelstock Geschmorte Bohnen Blattsalat Blaubeeren	Kalbsgeschnetzeltes an Bratensauce Kartoffelstock Sellerie mit Safran  Blaubeeren mit Rahm
<b>MI</b>	Gebratene Pouletbrust an Frischkäsesauce Rösti Frites Peperoni Trio Blattsalat Ofenapfel mit Vanillesauce	Pouletwürfel an Pfirsichsauce Buchstaben Teigwaren Zucchettiherz  Apfelwürfeli mit Vanillesauce
<b>DO</b>	Rindfleischspieß an Bratenjus Salbeignocchi Gedünstete Zucchini Blattsalat Frisches Karamelköppli	Geflügelbrätli an Rahmsauce Griessnocken Erbsenterrine  Frisches Karamelköppli
<b>FR</b>	Gebratenes Forellenfilet an Zitronensauce Dinkelnudeln Gedünsteter Blattspinat Blattsalat Melonensalat	Fischklösschen an Safransauce Kartoffelschnee Spinat gehackt  Melonensalat
<b>SA</b>	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Weizotto Hausgemachtes Mischgemüse Blattsalat Frische Kirschen	Kalbsbratwurst an Bratenjus Maispolenta Gedämpfter Romanesco  Frisches Moccamousse
<b>SO</b>	Gebratenes Schweinssteak an Senfsauce Hausgemachte Spätzli Glasierte Karotten Blattsalat Linzertorte	Fleischterrinen an Senfsauce Hausgemachte Spätzli TX = Kartoffelstock Karottenstreifen Biskuit Herz

# Abendmenü 07. – 13. Juli 2025 | Woche 28

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
<b>MO</b>	Lasagne mit Sojabolognaise  Gemischter Salat Fruchtquark	Lasagne mit Sojabolognaise  Gemischter Salat Fruchtquark	Lasagne mit Sojabolognaise  Gemischter Salat Fruchtquark
<b>DI</b>	Klare Gemüsesuppe  Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse	Klare Gemüsesuppe  Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse	Klare Gemüsesuppe  Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse
<b>MI</b>	Gemüsekekuchen  Blattsalat mit Ei	Gemüsekekuchen  Blattsalat mit Hüttenkäse	Gemüsekekuchen  Blattsalat mit Ei
<b>DO</b>	Wienerli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat  Gemischter Salat	Wienerli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat  Gemischter Salat	Quornschnitzel mit Peperoni Senf Hausgemachter Kartoffelsalat  Gemischter Salat
<b>FR</b>	Schinkengipfeli  Gemischter Salat Aprikosenquarkcreme	Capuns  Gemischter Salat Aprikosenquarkcreme	Capuns  Gemischter Salat Aprikosenquarkcreme
<b>SA</b>	Spaghetti an Gorgonzolasauce Reibkäse Gemischter Salat Tam Tam	Spaghetti an Kräutersauce Reibkäse Gemischter Salat Tam Tam	Spaghetti an Gorgonzolasauce Reibkäse Gemischter Salat Tam Tam
<b>SO</b>	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter  Blattsalat garniert Joghurt	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter  Blattsalat garniert Joghurt	Cafe Complet Langenthaler Zopf, Butter Konfitüre und Käse 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 07. – 13. Juli 2025 | Woche 28

	<b>Diabetes Menü</b>	<b>Menü «fein geschnittene Kost»</b>
<b>MO</b>	Gemüselasagne Gemischter Salat Apfelmus mit Joghurt	Hörnli mit Brösmeli Reibkäse  Apfelmus mit Joghurt
<b>DI</b>	Tomatierte Gemüsesuppe  Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse	Tomatencremesuppe  Frisches Birchermüesli Weggli Streichkäsli
<b>MI</b>	Gemüsekuchen  Blattsalat mit Ei Frische Himbeeren	Gemüsecremesuppe  Griessköppli mit Sirup Fruchtquark
<b>DO</b>	Wienerli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat Frische Nektarine	Wienerli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat  Randensalat
<b>FR</b>	Linseneintopf mit Gemüse und Feta Gemischter Salat Frische Aprikosen Moccaquark	Milchreis Zimtzucker  Aprikosenkompott Moccaquark
<b>SA</b>	Spaghetti an Pestosauce Reibkäse Blattsalat mit Hüttenkäse Birne	Fideli Teigwaren an Kräutersauce Reibkäse Birnenkompott Tam Tam
<b>SO</b>	Garnierter Bündnerfleischteller Hausgemachte Dübeli Butter Blattsalat garniert Joghurt	Aufschnittteller garniert Langenthaler Zopf und Butter  Joghurt