

Mittagsmenü 05. – 11. Januar 2026 | Woche 2

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
MO	Rindsbolognese Spaghetti Reibkäse Blattsalat mit Randen Süssmostcreme	Schweinsbraten an Bratensauce Salbeignocchi Gedämpfter Broccoli Süssmostcreme	Gefüllte Zucchini mit Sojabolognese Salbeignocchi Gedämpfter Broccoli Süssmostcreme
DI	Gebratene Pouletbrust an Frischkäsesauce Schupfnudeln Gedünstete Bohnen Königskuchen	Gebratenes Felchenfilet an Kräutersauce Trockenreis Gedämpfter Fenchel Königskuchen	Frühlingsrolle mit süsser Chilisauce Trockenreis Gemischter Salat mit Feta Fruchtquark
MI	Gebackener Fleischkäse an Bratenjus Kartoffelstock Blumenkohl mit Gemüsestreifen Mangoquarkcreme	Glasierte Kalbshaxe Cremolata Maispolenta Gedünstete Erbsen Mangoquarkcreme	Pilzragout Maispolenta Blumenkohl mit Gemüsestreifen Mangoquarkcreme
DO	Schweinsgeschnetzeltes Stroganoff Trockenreis Gedünsteter Rosenkohl Vanillediplomat	Rindsragout Gärtnerart Kartoffelstock Glasierter Kürbis Vanillediplomat	Eier an Safransauce Kartoffelstock Glasierter Kürbis Vanillediplomat
FR	Gebratenes Felchenfilet mit Tartarsauce Salzkartoffeln Lauchgemüse Frischer Fruchtsalat	Gebratenes Schweinsschnitzel an Senfsauce Breite Nudeln Blattsalat mit Mais Frischer Fruchtsalat	Grillkäse auf Peperonata Breite Nudeln Gemischter Salat Frischer Fruchtsalat
SA	Schweinssaltimbocca an Limettenjus Kartoffelgnocchi Zucchini provençale Hausgemachtes Gebäck	Pouletgeschnetzeltes an Frischkäsesauce Gemüse Couscous Zucchini mit Kräutern Hausgemachtes Gebäck	Gefüllte Champignons Kartoffelgnocchi Zucchini provençale Blattsalat mit Hüttenkäse Hausgemachtes Gebäck
SO	Rindsentrecôte mit Béarnaise Sauce Hausgemachter Kartoffelgratin Glasierte Karotten Frisches Karamelköpfler	Rindsentrecôte mit Estragonschaum Herzoginkartoffeln Glasierte Karotten Frisches Schokoladenköpfler	Garnierter Gemüseteller Hausgemachter Kartoffelgratin Gemischter Salat mit Mozzarella Frisches Karamelköpfler

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 05. – 11. Januar 2026 | Woche 2

	Diabetes Menü mit Tagessuppe	Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe
MO	Rindsbolognese Spaghetti Reibkäse Gedämpfter Broccoli Blattsalat Süssmostcreme	Rindshackfleisch an Bratenjus Fideli Teigwaren Erbsenterrine Süssmostcreme
DI	Gebratene Pouletbrust an Frischkäsesauce Schupfnudeln Gedünstete Bohnen Blattsalat Orangensalat	Rehgeschnetzeltes an Rosmarinsauce Kartoffelstock Kohlrabi mit Safran Königskuchen
MI	Hacksteak an Bratenjus Kartoffelstock Blumenkohl mit Gemüsestreifen Blattsalat Mangoquarkcreme	Pouletwürfeli an Rahmsauce Griessnocken Zucchettiterrine Mangoquarkcreme
DO	Schweinsgeschnetzeltes Stroganoff Trockenreis Gedünsteter Rosenkohl Blattsalat Schokoladencreme	Fleischkäsestreifen an Senfsauce Reisterrine Blumenkohl mit Safran Vanillediplomat
FR	Gebratenes Felchenfilet mit Tartarsauce Salzkartoffeln Lauchgemüse Blattsalat Frischer Fruchtsalat	Fischklösschen an Dillsauce Kartoffelschnee Spinat gehackt Frischer Fruchtsalat
SA	Schweinssaltimbocca an Limettenjus Kartoffelgnocchi Zucchini provençale Blattsalat Hausgemachtes Gebäck	Fleischterrine an Frischkäsesauce Maispolenta Schwarzwurzeln tomatiert Hausgemachtes Gebäck
SO	Rindsentrecôte mit Estragonschaum Hausgemachter Kartoffelgratin Glasierter Karotten Blattsalat Frisches Karamelköpfl	Rindsgeschnetzeltes an Estragonsauce Kartoffelstock Gedämpfter Romanesco Frisches Karamelköpfl

Abendmenü 05. – 11. Januar 2026 | Woche 2

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
MO	Minestrone Suppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse
DI	Gefüllte Pfannkuchen mit Blattspinat an Béchamelsauce Blattsalat garniert Früchtequark	Gefüllte Pfannkuchen mit Blattspinat an Béchamelsauce Blattsalat garniert Früchtequark	Gefüllte Pfannkuchen mit Blattspinat an Béchamelsauce Blattsalat garniert Früchtequark
MI	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat	Überbackenes Quornschnitzel Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat
DO	Café Complet mit verschiedenem Käse Nussbrot Hausgemachte Konfitüre Joghurt	Café Complet mit verschiedenem Käse Ruchbrot Hausgemachte Konfitüre Joghurt	Café Complet mit verschiedenem Käse Nussbrot Hausgemachte Konfitüre Joghurt
FR	Gemüsecremesuppe Brötli Garnierter Zwetschkuchen	Gemüsecremesuppe Brötli Garnierter Apfelkuchen	Gemüsecremesuppe Brötli Garnierter Zwetschkuchen
SA	Penne Teigwaren All' Arrabbiata Parmesan Gemischter Salat Mandarinenquarkcreme	Penne Teigwaren an Tomatensauce Parmesan Gemischter Salat Mandarinenquarkcreme	Penne Teigwaren All' Arrabbiata Parmesan Gemischter Salat Mandarinenquarkcreme
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Blattsalat garniert Tam Tam	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Blattsalat garniert Tam Tam	Antipastiteller mit Humus Langenthaler Zopf und Butter Blattsalat garniert Tam Tam

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 05. – 11. Januar 2026 | Woche 2

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
MO	Gemüsepüreesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Gemüsecremesuppe Frisches Birchermüesli Weggli Käsli
DI	Gefüllte Pfannkuchen mit Blattspinat an Béchamelsauce Blattsalat mit Ei Kiwi	Gefüllte Pfannkuchen mit Gemüse an Béchamelsauce Mandarinenkompott Fruchtquark
MI	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat Orange	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Randensalat
DO	Café Complet mit verschiedenem Käse Nussbrot Konfitüre Joghurt	Café Complet mit verschiedenem Weichkäse Ruchbrot Hausgemachte Konfitüre Joghurt
FR	Klare Gemüsesuppe Garnierter Zwetschkuchen Zimtquark	Haferbrei Zimtzucker Birnenkompott mit Quarkhaube
SA	Penne Teigwaren an Tomatensauce Parmesan Gemischter Salat Beerenquarkcreme	Fideli Teigwaren an Tomatensauce Parmesan Mandarinenquarkcreme
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Hausgemachte Zöpfli und Butter Blattsalat garniert Moccajoghurt	Garnierter Schinkenmousseteller Langenthaler Zopf und Butter Tam Tam