

Mittagsmenü 18. – 24. August 2025 | Woche 34

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
MO	Schweinspiccata Mailänder Art Tomatenspaghetti Blattsalat mit Gurken Frische Brombeeren	Gebratenes Lammnierstück an Rosmarinsauce Schmelzkartoffeln Gedämpfter Broccoli Frische Brombeeren	Spinatkuchen mit Mozzarella und Pinien Gemischter Salat mit Feta Frische Brombeeren
DI	Gebratener Pouletspiess an Paprikasauce Lyonerkartoffeln Mischgemüse Frische Trauben	Schweinssaltimbocca an Frischkäsesauce Weizotto Glasierter Kohlrabi Frische Traube	Sojastreifen Stroganow Weizotto Mischgemüse Frische Trauben
MI	Schweinsgeschnetzeltes an Frischkäsesauce Maispolenta Peperoni Trio Meranercake	Gebratenes Felchenfilet Kräuterquark Salzkartoffelwürfel mit Kerbel Gedünstete Zucchini Schmelzbrötli	Blätterteigpastetli mit Gemüse - Seitanfüllung Blattsalat mit Ei Meranercake
DO	Rindsschmorschnitzel an Biersauce Kartoffelstock Gedämpfter Fenchel Frische Himbeeren	Pouletfrikasse mit Estragon Safranreis Gedämpfte Tomate Frische Himbeeren	Nasi Goreng (Asiatisches Reisgericht mit Gemüse und Tofu) Gemischter Salat mit Hüttenkäse Frische Himbeeren
FR	Hallwilersee Felchenfilet an Zitronensauce Trockenreis Gedünsteter Blattspinat Apfel Ambrosia	Glasierter Kalbshaxe mit Gemüse garnitur Breite Nudeln Blattsalat mit Rändern Apfel Ambrosia	Panierter Ziger mit Birnenschutney Breite Nudeln Gedünstete Zucchini Apfel Ambrosia
SA	Hackbraten an Senfsauce Salbeignocchi Blumenkohl mit Gemüsestreifen Frisches Karamelköpfl	Schweinsschnitzel an Senfsauce Salbeignocchi Blumenkohl mit Gemüsestreifen Frisches Schokoladenköpfl	Vegischnitzel mit Tomaten auf Kräutersauce Salbeignocchi Blumenkohl mit Gemüsestreifen Frisches Karamelköpfl
SO	Gebratenes Kalbssteak an Morchelsauce Hausgemachte Spätzli Glasierter Karotten Waldbeerenmousse	Gebratenes Kalbssteak an Thymiansauce Hausgemachte Spätzli Glasierter Karotten Waldbeerenmousse	Spätzligratin mit Gemüse Blattsalat Waldbeerenmousse

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 18. – 24. August 2025 | Woche 34

	Diabetes Menü mit Tagessuppe	Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe
MO	Schweinspiccata Mailänder Art Tomatenspaghetti Gedämpfter Broccoli Blattsalat Frische Brombeeren	Schweinshackfleisch an Senfsauce Ribeli Teigwaren Gedämpfter Broccoli Brombeercreme
DI	Gebratener Pouletspiess an Paprikasauce Lyonerkartoffeln Mischgemüse Blattsalat Orangenfilets	Fleischterrine an Bratensauce Kartoffelrosetten Mischgemüse Frisches Moccamousse
MI	Schweinsgeschnetzeltes an Rosmarinsauce Maispolenta Peperoni Trio Blattsalat Hausgemachtes Gebäck	Schweinsgeschnetzeltes an Rosmarinsauce Maispolenta Karottenstreifen Schmelzbrötli
DO	Rindsschmorschnitzel an Rotweinsauce Kartoffelstock Gedämpfter Fenchel Blattsalat Frische Himbeeren	Fleischkäsestreifen an Rahmsauce Kartoffelstock Erbsenflan Frische Himbeeren
FR	Hallwilersee Felchenfilet an Zitronensauce Trockenreis Gedünsteter Blattspinat Blattsalat Apfel Ambrosia	Pochiertes Felchenfilet an Zitronensauce Kartoffelschnee Spinat gehackt Apfel Ambrosia
SA	Hausgemachtes Hacksteak an Senfsauce Salbeignocchi Blumenkohl mit Gemüsestreifen Blattsalat Hausgemachtes Karamelköppli	Brätkügeli an Thymiansauce Reisterrine Kohlrabi mit Safran Hausgemachtes Karamelköppli
SO	Gebratenes Kalbssteak an Morchelsauce Hausgemachte Spätzli Glasierter Karotten Blattsalat Limettenmousse mit Mango	Kalbsgeschnetzeltes an Frischkäsesauce Hausgemachte Spätzli TX = Griessnocken Zucchettih Herzen Waldbeerenmousse

Abendmenü 18. – 24. August 2025 | Woche 34

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
MO	Frühlingrollen mit süss – sauer Sauce Couscous Gemischter Salat Fruchtquark	Gebratener Tofu an süss – sauer Sauce Couscous Gemischter Salat Fruchtquark	Frühlingsrollen mit süss – sauer Sauce Couscous Gemischter Salat Fruchtquark
DI	Kürbiscremesuppe Frisches Birchermüesli Brötli Käse	Kürbiscremesuppe Frisches Birchermüesli Brötli Käse	Kürbiscremesuppe Frisches Birchermüesli Brötli Käse
MI	Hörnli und Sojagehacktes Reibkäse Gemischter Salat Tam Tam	Hörnli und Sojagehacktes Reibkäse Gemischter Salat Tam Tam	Hörnli und Sojagehacktes Reibkäse Gemischter Salat Tam Tam
DO	Garnierter Käsesalat mit verschiedenen Salaten Geschwellte Kartoffeln Frische Aprikosen	Garnierter Käsesalat mit verschiedenen Salaten Geschwellte Kartoffeln Aprikosenkompott	Garnierter Käsesalat mit verschiedenen Salaten Geschwellte Kartoffeln Frische Aprikosen
FR	Wienerli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat	Wienerli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat	Überbackenes Quornschnitzel Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat
SA	Tortellini an Pestosauce Reibkäse Blattsalat mit Mozzarella Zwetschgequarkcreme	Tortellini an Kräutersauce Reibkäse Blattsalat mit Mozzarella Apfelquarkcreme	Tortellini an Pestosauce Reibkäse Blattsalat mit Mozzarella Zwetschgenquarkcreme
SO	Garnierter Bündnerfleischteller mit Melone Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat Fruchtjoghurt	Garnierter Bündnerfleischteller mit Melone Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat Fruchtjoghurt	Garnierter Käseteller mit Melone Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat Fruchtjoghurt

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 18. – 24. August 2025 | Woche 34

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
MO	Tofuragout an süss - sauer Sauce Couscous Gemischter Salat Nektarine	Tofuragout an süss – sauer Sauce Couscous Pfirsichkompott Fruchtquark
DI	Kürbispüreesuppe Frisches Birchermüesli Nussbrot Käse	Kürbiscremesuppe Frisches Birchermüesli Weggli Käsli
MI	Hörnli und Sojagehacktes Reibkäse Gemischter Salat Apfelschnitze	Hörnli und Sojagehacktes Reibkäse Apfelschnitze Tam Tam
DO	Garnierter Käsesalat mit verschiedenen Salaten Geschwellte Kartoffeln Birne	Garnierter Weichkäseteller Geschwellte Kartoffeln Birnenkompott
FR	Wienerli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat Frische Zwetschgen	Wienerli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Randensalat
SA	Penne an Pestosauce Reibkäse Blattsalat mit Mozzarella Apfelmus mit Vanillequark	Fideli Teigwaren an Kräutersauce Reibkäse Apfelmus mit Vanillequark
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Hausgemachte Dübeli Butter Garnierter Blattsalat Fruchtjoghurt	Garnierter Aufschnitteller Langenthaler Zopf und Butter Fruchtjoghurt