

Mittagsmenü 01. – 07. September 2025 | Woche 36

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
MO	Pouletgeschnetzeltes Casimir Trockenreis Geschmorter Lattich Frisches Karamelköpfl	Kalbshaxen Cremolata Kartoffelstock Gedünstete Zucchini Frisches Schokoladenköpfl	Ei an Safransauce Kartoffelstock Gedünstete Zucchini Frisches Karamelköpfl
DI	Rindsragout Burgunder Art Maispolenta Kohlrabi mit Petersilie Ananassalat	Schweinsaltimbocca an Zitronenthymianjus Trockenreis Krautstiele an Béchamel Ananassalat	Randenfalafel Tzatzikiquark Trockenreis Gemischter Salat mit Hüttenkäse Ananassalat
MI	Gebratenes Kalbsschnitzel an Rahmsauce Nudeln Erbsen und Karotten Frischer Fruchtsalat	Gebratenes Saiblingfilet an Dillsauce Couscous Gehackter Spinat Frischer Fruchtsalat	Frühlingsrolle mit Sweet & Chilisauce Couscous Gemischter Salat mit Ei Fruchtquark
DO	Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti Gedünsteter Rosenkohl Heidelbeermuffin	Kalbsragout an Frischkäsesauce Ebly Glasierter Sellerie Heidelbeermuffin	Gefüllte Peperoni mit Hülsenfrüchten und Feta Ebly Heidelbeermuffin
FR	Gebratenes Felchenfilet an Safransauce Mosaikreis Gedünsteter Blattspinat Süssmostcreme	Geschmortes Rindsinvoltini an Rosmarinjus Krawatten Teigwaren Blumenkohl mit Gemüsestreifen Süssmostcreme	Paniertes Quornschnitzel Curryquark Dip Krawatten Teigwaren Gedünsteter Blattspinat Süssmostcreme
SA	Hackbraten an Pfeffersauce Salbeignocchi Kefen mit Gemüsewürfeli Trauben	Gebratener Pouletspiess an Bratensauce Salbeignocchi Glasierte Karotten Trauben	Vegischnitzel gefüllt mit Tomaten auf Kräutersauce Salbeignocchi Blattsalat mit Ei Trauben
SO	Schweinssteak an Cantadousauce Hausgemachte Spätzli Broccoli mit Gemüsestreifen Marronimousse	Schweinssteak an Senfsauce Hausgemachte Spätzli Broccoli mit Gemüsestreifen Vanilleköpfl	Spätzligratin Gemischter Salat Marronimousse

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 01. – 07. September 2025 | Woche 36

	Diabetes Menü mit Tagessuppe	Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe
MO	Pouletgeschnetzeltes Casimir Trockenreis Geschmorter Lattich Blattsalat Frisches Karamelköpfli	Brätkügeli an Rahmsauce Maispolenta Karottenstreifen Frisches Karamelköpfli
DI	Rindsragout an Rotweinsauce Maispolenta Kohlrabi mit Petersilie Blattsalat Ananassalat	Rindshackfleisch an Thymiansauce Kartoffelstock Kohlrabi mit Safran Beerensturm
MI	Gebratenes Kalbsschnitzel an Senfsauce Nudeln Erbsen und Karotten Blattsalat Frischer Fruchtsalat	Trutenwürfeli an Bratenjus Ribeli Teigwaren Mischgemüse Frischer Fruchtsalat
DO	Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti Gedünsteter Rosenkohl Blattsalat Hausgemachtes Gebäck	Fleischterrine an Senfsauce Reisterrine Sellerie tomatiert Heidelbeermuffin
FR	Gebratenes Felchenfilet an Safransauce Mosaikreis Gedünsteter Blattspinat Blattsalat Süssmostcreme	Pochiertes Felchenfilet an Dillsauce Kartoffelschnee Spinat gehackt Süssmostcreme
SA	Hausgemachtes Hacksteak an Pfeffersauce Salbeignocchi Kefen mit Gemüsewürfeli Blattsalat Mango – Papayasalat	Cervelatsragout an Frischkäsesauce Maispolenta Zucchettiherzen Mango – Papayasalat
SO	Schweinssteak an Frischkäsesauce Hausgemachte Spätzli Broccoli mit Gemüsestreifen Blattsalat Marronipudding	Schweinsgeschnetzeltes an Rosmarinsauce Hausgemachte Spätzli TX = Kartoffelstock Gedämpfter Broccoli Marronimousse

Abendmenü 01. – 07. September 2025 | Woche 36

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
MO	Hausgemachter Gemüsekuchen Blattsalat mit Mozzarella	Hausgemachter Gemüsekuchen Blattsalat mit Mozzarella	Hausgemachter Gemüsekuchen Blattsalat mit Mozzarella
DI	Omelette mit Kräutern Dampfkartoffeln Garnierter Blattsalat Tam Tam	Omelette mit Kräutern Dampfkartoffeln Garnierter Blattsalat Tam Tam	Omelette mit Kräutern Dampfkartoffeln Garnierter Blattsalat Tam Tam
MI	Kürbiscremesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Kürbiscremesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Kürbiscremesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse
DO	Blätterteigpastetli Pilzragout mit Gemüsestreifen Gemischter Salat Fruchtquark	Brätkügeli an weisser Sauce mit Gemüsestreifen auf Toast Gemischter Salat Fruchtquark	Blätterteigpastetli Pilzragout mit Gemüsestreifen Gemischter Salat Fruchtquark
FR	Garnierter Käseteller Geschwellte Kartoffeln Gemischter Salat	Garnierter Käseteller Geschwellte Kartoffeln Gemischter Salat	Garnierter Käseteller Geschwellte Kartoffeln Gemischter Salat
SA	Penne Teigwaren all' Arrabbiata Reibkäse Gemischter Salat Waldbeerenquarkcreme	Penne Teigwaren an Tomatensauce Reibkäse Gemischter Salat Waldbeerenquarkcreme	Penne Teigwaren an Tomatensauce Reibkäse Gemischter Salat Waldbeerenquarkcreme
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat Joghurt	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat Joghurt	Garnierter Salatteller mit Ei Langenthaler Zopf und Butter 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 01. – 07. September 2025 | Woche 36

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
MO	Hausgemachter Gemüsekuchen Blattsalat mit Mozzarella Pflaume	Griessbrei Zimtucker Ananaskompott Moccaquark
DI	Omelette mit Kräutern Dampfkartoffeln Garnierter Blattsalat Apfel	Omelette mit Kräutern Dampfkartoffelwürfeli Tam Tam
MI	Kürbispüreesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Kürbiscremesuppe Frisches Birchermüesli Weggli Käsli
DO	Pilzragout mit Gemüsestreifen auf Toast Gemischter Salat Kirschenkompott mit Vanillequark	Fotzelschnittli Zimtucker Kirschenkompott mit Vanillequark
FR	Garnierter Käseteller Geschwellte Kartoffeln Gemischter Salat Kiwi	Garnierter Weichkäseteller Geschwellte Kartoffeln Pfirsichkompott
SA	Penne Teigwaren all` Arrabbiata Reibkäse Gemischter Salat Waldbeerenquarkcreme	Buchstaben Teigwaren an Carbonarasauce Reibkäse Apfelmus Waldbeerenquarkcreme
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Hausgemachte Zöpfli und Butter Garnierter Blattsalat Joghurt	Garnierter Aufschnitteller Langenthaler Zopf und Butter Aprikosenkompott Joghurt