

Mittagsmenü 15. – 21. September 2025 | Woche 38

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
MO	Kalbsschnitzel mit Orangen – Balsamicobutter Salbeignocchi Ratatouille Mandelköpfl mit Himbeersauce	Hausgemachtes Hacksteak an Senfsauce Spiralen Teigwaren Gedämpfter Romanesco Vanilleköpfl mit Himbeersauce	Überbackene Bündner Capuns mit Gemüse Gemischter Salat mit Ei Vanilleköpfl mit Himbeersauce
DI	Rindsgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce Trockenreis Gedünsteter Blattspinat Frischer Fruchtsalat	Pochiertes Forellenfilet an Safransauce Salzkartoffeln Gedünsteter Blattspinat Frischer Fruchtsalat	Omelette Salzkartoffeln Gedünsteter Blattspinat Frischer Fruchtsalat
MI	Siedfleisch an Meerrettichsauce Salzkartoffeln Dörrbohnen Trauben	Pouletragout an Frischkäsesauce Trockenreis Gedünstete Zucchini Trauben	Panierter Ziger Birnen-Chutney Gerstotto Gedünstete Zucchini Trauben
DO	Rehpfeffer Jägerart Hausgemachte Spätzli Geschmortes Rotkraut mit Marroni Apfelquarkcreme	Schweinsschulterbraten an Rosmarinsauce Kartoffelstock Gedämpfter Fenchel Apfelquarkcreme	Tofu - Gemüseragout Kartoffelstock Gemischter Salat Apfelquarkcreme
FR	Gebratenes Forellenfilet an Dillsauce Couscous Lauchgemüse Orangen Ambrosia	Geschmortes Rindsinvoltni an Bratenjus Maispolenta Mischgemüse Orangen Ambrosia	Überbackene Cannelloni mit Tomaten und Käse Gemischter Salat mit Hüttenkäse Orangen Ambrosia
SA	Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art Weizotto Broccoli mit Mandeln Marronimousse	Trutenschnitzel an Thymiansauce Weizotto Gedämpfter Broccoli Schokoladenköpfl	Gefüllte Champignons auf Kräutersauce Weizotto Broccoli mit Mandeln Marronimousse
SO	Rindsfilet am Stück gebraten an Pfeffersauce Nudeln Erbsen und Karotten Passionsfruchtschnitte	Rindsfilet am Stück gebraten an Rosmarinjus Nudeln Erbsen und Karotten Passionsfruchtschnitte	Quornschnitzel an Paprikasauce Nudeln Erbsen und Karotten Passionsfruchtschnitte

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 15. – 21. September 2025 | Woche 38

	Diabetes Menü mit Tagessuppe	Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe
MO	Kalbsschnitzel mit Orangen – Balsamicobutter Salbeignocchi Ratatouille Blattsalat Mandelköpfl mit Himbeersauce	Kalbshackfleisch an Thymiansauce Griessnocken Kürbisterrine Vanilleköpfl mit Himbeersauce
DI	Rindsgeschnetzeltes an Paprikasauce Trockenreis Gedünsteter Blattspinat Blattsalat Orangensalat	Pouletgeschnetzeltes an Frischkäsesauce Risotto TX = Maispolenta Gedämpfter Romanesco Orangensalat
MI	Siedfleisch an Meerrettichsauce Salzkartoffeln Dörrbohnen Blattsalat Mango – Papayasalat	Siedfleisch an Senfsauce Kartoffelwürfeli TX: Kartoffelrosetten Kohlrabi mit Safran Mango – Papayasalat
DO	Rehpfeffer an Wildsauce Hausgemachte Spätzli Geschmortes Rotkraut Blattsalat Apfeltraum	Rehhackfleisch an Wildrahmsauce Hausgemachte Spätzli TX = Reisterrine Sellerie tomatiert Apfelquarkcreme
FR	Gebratenes Forellenfilet an Dillsauce Couscous Lauchgemüse Blattsalat Orangen Ambrosia	Fischterriner an Dillsauce Kartoffelschnee Spinat gehackt Orangen Ambrosia
SA	Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art Weizotto Broccoli mit Mandeln Blattsalat Marronimousse	Trutenwürfeli an Rahmsauce Griessmonde TX = Griessnocken Gedämpfter Broccoli Schokoladenköpfl
SO	Rindsfilet am Stück gebraten an Rosmarinsauce Nudeln Erbsen und Karotten Blattsalat Zitronenjoghurttorte	Rindsgeschnetzeltes an Rosmarinsauce Kartoffelrosetten Zucchettihäerzen Passionsfruchtschnitte

Abendmenü 15. – 21. September 2025 | Woche 38

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
MO	Wienerli im Teig Gemischter Salat Fruchtquark	Gemüselasagne Gemischter Salat Fruchtquark	Gemüselasagne Gemischter Salat Fruchtquark
DI	Äplermagronen Apfelmus mit Vanillequark	Äplermagronen Apfelmus mit Vanillequark	Äplermagronen Apfelmus mit Vanillequark
MI	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse
DO	Hörnli mit vegetarischer Bolognese und Gemüse Gemischter Salat	Hörnli mit vegetarischer Bolognese und Gemüse Gemischter Salat	Hörnli mit vegetarischer Bolognese und Gemüse Gemischter Salat
FR	Salatteller garniert mit Ei Geschwellte Kartoffeln Zwetschgenkompott	Salatteller mit Hüttenkäseterrine Geschwellte Kartoffeln Kirschenkompott	Salatteller garniert mit Ei Geschwellte Kartoffeln Zwetschgenkompott
SA	Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Pestosauce Parmesan Gemischter Salat Tam Tam	Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Kräutersauce Parmesan Gemischter Salat Tam Tam	Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Pestosauce Parmesan Gemischter Salat Tam Tam
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	Frisches Birchermüesli Langenthaler Zopf und Butter 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 15. – 21. September 2025 | Woche 38

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
MO	Gemüselasagne Gemischter Salat mit Ei Birne	Basler Mehlsuppe Götterspeise mit Fruchtcocktail Fruchtquark
DI	Äplermagronen Gemischter Salat Apfelmus mit Vanillequark	Äpler Hörnli mit Schinken Apfelmus mit Vanillequark
MI	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse	Tomatencremesuppe Frisches Birchermüesli Ruchbrot Käsli
DO	Hörnli mit vegetarischer Bolognese und Gemüse Gemischter Salat Aprikosenkompott	Haferbrei mit Zimtzucker Aprikosenkompott Aromaquark
FR	Salatteller garniert mit Ei Geschwellte Kartoffeln Zwetschgenkompott	Garnierter Cervelatsalat Geschwellte Kartoffeln Randensalat
SA	Penne Teigwaren an Pestosauce Parmesan Gemischter Salat mit Feta Apfel	Sternli Teigwaren an Kräutersauce Parmesan Pfirsichkompott Tam Tam
SO	Garnierter Bündnerfleischsteller Hausgemachtes Brötli und Butter Blattsalat garniert Glace	Schinkenmousse garniert Langenthaler Zopf und Butter Glace aus der Region