

# Mittagsmenü 12. – 18. Januar 2026 | Woche 3

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
MO	Poulet Cordonbleu Bratkartoffeln Krautstiele an Béchamel  Ofenapfel mit Vanillesauce	Helles Kalbsragout Gärtner Art Maispolenta Gedämpfter Broccoli Ofenapfel mit Vanillesauce	Lasagne mit Spinat – Gorgonzolafüllung  Gemischter Salat Ofenapfel mit Vanillesauce
DI	Gebratener Jägerspiess an Rosmarinjus Hörnli Teigwaren Pfälzerkarotten Ananassalat	Gebratenes Felchenfilet an Dillsauce Trockenreis Gedünsteter Blattspinat Ananassalat	Chili mit Hülsenfrüchten Trockenreis Gemischter Salat mit Feta Ananassalat
MI	Rindsschmorschnitzel an Rotweinsauce Steinpilzrisotto Lauchgemüse Orangen Ambrosia	Schweinsgeschnetzeltes an Frischkäsesauce Dinkelnußeln Zucchini mit Kräutern Orangen Ambrosia	Knusprige Sojastreifen "süß sauer" Dinkelnußeln Blattsalat mit Ei Orangen Ambrosia
DO	Hackbraten an Pfeffersauce Kartoffelstock Geschmorte Bohnen Hausgemachter Spitzbube	Truten Saltimbocca an Bratenjus Couscous Glasierte Karotten Hausgemachter Spitzbube	Spiegelei Couscous Gehackter Spinat  Hausgemachter Spitzbube
FR	Gebratenes Felchenfilet auf grüner Currysauce Mandelreis Geschmorter Lattich Zwetschgencreme	Gebratenes Rindssteak mit Orangensaum Kartoffelgnocchi Krautstiele an Béchamel Aprikosencreme	Pilzschnitte  Gemischter Salat mit Hüttenkäse Zwetschgencreme
SA	Gebratenes Lammnierstück an Madeirasauce Maiscouscous Mischgemüse Frischer Fruchtsalat	Gebratener Pouletspeiss an Rosmarinsauce Maiscouscous Mischgemüse Frischer Fruchtsalat	Gemüsekuchen  Gemischter Salat Frischer Fruchtsalat
SO	Kalbskarreebraten an Calvadossauce Nudel Trio Fenchel mit Dill Mandarinenmousse	Kalbskarreebraten an Senfsauce Nudel Trio Fenchel mit Dill Mandarinenmousse	Gebratenes Quornschnitzel an Kräutersauce Nudel Trio Fenchel mit Dill Mandarinenmousse

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 12. – 18. Januar 2026 | Woche 3

	Diabetes Menü mit Tagessuppe	Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe
MO	Schweinsschnitzel an Senfsauce Bratkartoffeln Krautstiele an Béchamel Blattsalat Ofenapfel mit Vanillesauce	Brätkügeli an Senfsauce Griessnocken Karottenwürfeli  Apfelwürfeli mit Vanillesauce
DI	Gemischter Fleischspiess an Rosmarinjus Hörnli Teigwaren Pfälzerkarotten Blattsalat Ananassalat	Pouletwürfeli an Frischkäsesauce Maispolenta Erbserterrine  Frisches Moccamousse
MI	Rindsschmorschnitzel an Rotweinsauce Steinpilzrisotto Lauchgemüse Blattsalat Orangen Ambrosia	Kalbshackfleisch an Rosmarinsauce Fideli Teigwaren Gedämpfter Broccoli  Orangen Ambrosia
DO	Hackbraten an Pfeffersauce Kartoffelstock Geschmorte Bohnen Blattsalat Hausgemachtes Gebäck	Cervelatsragout an Rahmsauce Kartoffelstock Sellerie tomatiert  Zitronencake
FR	Gebratenes Felchenfilet an Dillsauce Mandelreis Geschmorter Lattich Blattsalat Mango - Papayasalat	Fischterrine an Dillsauce Kartoffelschnee Spinat gehackt  Aprikosencreme
SA	Gebratenes Lammnierstück an Madeirasauce Maiscouscous Mischgemüse Blattsalat Frischer Fruchtsalat	Trutenwürfeli an Bratensauce Reisterrine Mischgemüse  Frischer Fruchtsalat
SO	Kalbskarreebraten an Calvadossauce Nudel Trio Fenchel mit Dill Blattsalat Apfeltraum mit Zimt	Kalbskarreebraten an Rahmsauce Sternli Teigwaren Gedämpfter Romanesco  Mandarinenmousse

# Abendmenü 12. – 18. Januar 2026 | Woche 3

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
MO	Blätterteigpastetli mit Hausfüllung  Gemischter Salat	Kartoffelpastetli mit Hausfüllung  Gemischter Salat	Blätterteigpastetli mit Gemüse - Tofufüllung  Gemischter Salat
DI	Klare Gemüsesuppe Vollkornbrötli Dampfnudeln mit Vanillesauce	Klare Gemüsesuppe Vollkornbrötli  Garnierter Apfelkuchen	Klare Gemüsesuppe Vollkornbrötli Dampfnudeln mit Vanillesauce
MI	Omelette mit Gemüse Salzkartoffeln  Gemischter Salat	Omelette mit Gemüse Salzkartoffeln  Gemischter Salat	Omelette mit Gemüse Salzkartoffeln  Gemischter Salat
DO	Älplermagronen  Apfelmus mit Joghurt	Älplermagronen  Apfelmus mit Joghurt	Älplermagronen  Apfelmus mit Joghurt
FR	Garnierter Käseteller Gschwellte Kartoffeln  Gemischter Salat	Garnierter Käseteller Gschwellte Kartoffeln  Gemischter Salat	Garnierter Käseteller Gschwellte Kartoffeln  Gemischter Salat
SA	Tortellini mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce Reibkäse  Gemischter Salat Fruchtquark	Tortellini mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce Reibkäse  Gemischter Salat Fruchtquark	Tortellini mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce Reibkäse  Gemischter Salat Fruchtquark
SO	Garnierter Bündnerfleischsteller Langenthaler Zopf Butter  Blattsalat garniert Glace aus der Region	Garnierter Bündnerfleischsteller Langenthaler Zopf Butter  Blattsalat garniert Glace aus der Region	Garnierter Käseteller Langenthaler Zopf Butter  Blattsalat garniert 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 12. – 18. Januar 2026 | Woche 3

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
MO	Linseneintopf mit Gemüse Gemischter Salat mit Hüttenkäse Kiwi	Milchreis Zimtzucker  Kirschenkompott mit Vanillequark
DI	Gemüsepüreesuppe  Gestürzter Birnenkuchen mit Vanillesauce	Gemüsecremesuppe Götterspeise mit Fruchtcocktail Aktifit
MI	Omelette mit Gemüse Salzkartoffeln Gemischter Salat Clementine	Omelette mit Gemüse Salzkartoffelwürfeli  Ananaskompott
DO	Älplermagronen  Blattsalat mit Mozzarella Apfelmus	Älplerhörnli mit Schinken  Apfelmus Moccajoghurt
FR	Garnierter Käseteller Gschwellte Kartoffeln Gemischter Salat Frische Kaki	Garnierter Weichkäseteller Gschwellte Kartoffeln  Pfirsichkompott
SA	Penne Teigwaren an Tomatensauce Reibkäse Gemischter Salat  Beerenquarkcreme	Tortellini mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce Reibkäse Aprikosenkompott Fruchtquark
SO	Garnierter Bündnerfleischsteller Hausgemachte Dübli Butter Blattsalat garniert Zweifarbig Glace	Garnierter Aufschnittsteller Langenthaler Zopf Butter  Glace aus der Region