

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 Dinkelnudeln Zucchetti mit Kräutern Orangen Ambrosia	Knusprige Sojastreifen "süss sauer" Dinkelnudeln 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 Orangenschaum Kartoffelgnocchi Krautstiele an Béchamel Aprikosencreme	Pilzschnitte Gemischter Salat mit Hüttenkäse Zwetschgencreme
SA	Gebratenes Lammnierstück an Madeirasauce Maiscouscous Mischgemüse Frischer Fruchtsalat	Gebratener Pouletspiess 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 Erbsenterrine 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	Fischterriner an Dillsauce Kartoffelschnee Spinat gehackt Aprikosencreme
SA	Gebratenes Lammnierstück an Madeirasauce Maiscouscous Mischgemüse Blattsalat Frischer Fruchtsalat	Trutenwürfeli an Bratensauce Reisterriner 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	Äplermagronen Apfelmus mit Joghurt	Äplermagronen Apfelmus mit Joghurt	Äplermagronen 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 Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf Butter Blattsalat garniert Glace aus der Region	Garnierter Bündnerfleischteller 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 Zimtucker 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	Äplermagronen Blattsalat mit Mozzarella Apfelmus	Äplerhörnli 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 Dübeli Butter Blattsalat garniert Zweifarbige Glace	Garnierter Aufschnitteller Langenthaler Zopf Butter Glace aus der Region