

Mittagsmenü 27. Oktober - 02. November 2025 | Woche 44

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
MO	Trutengeschnetzeltes an Frischkäsesauce Kartoffelstock Geschmorte Bohnen Ananassalat mit frischen Feigen	Schweinsschnitzel an Rosmarinsauce Kürbis – Gersotto Krautstiele mit Kräutern Ananassalat mit frischen Feigen	Seitanragout an Rahmsauce Kürbis – Gerstotto Geschmorte Bohnen Ananassalat mit frischen Feigen
DI	Hackbraten an Pfeffersauce Spinatnudeln Blumenkohl Ofenapfel mit Zimtcreme	Pochiertes Forellenfilet auf Gemüsebeet an Zitronensauce Gemüse Couscous Gedünsteter Blattspinat Ofenapfel mit Zimtcreme	Paniertes Quornschnitzel mit Sweet Chili Sauce Gemüse Couscous Gedünsteter Blattspinat Ofenapfel mit Zimtcreme
MI	Poulet Cordon Bleu Ofenkartoffeln mit Rosmarin Gedünstete Zucchini Orangensalat	Helles Kalbsgeschchnetzeltes Griessmonde Mischgemüse Orangensalat	Käseravioli mit glasierten Birnen, gerösteten Haselnüssen, Thymian und Parmesan Blattsalat mit Feta Orangensalat
DO	Rehpfeffer Jäger Art Hausgemachte Spätzli Geschmorter Rosenkohl Vermicelles mit Kirsch	Gebratenes Hacksteak an Bratenjus Schmelzkartoffeln Romanesco mit Gemüsestreifen Frischer Fruchtsalat	Blätterteigpastetli mit Pilz und Seitanfüllung Romanesco mit Gemüsestreifen Blattsalat mit Hüttenkäse Frischer Fruchtsalat
FR	Hallwilersee Forellenfilet Tartarsauce Salzkartoffelwürfel Broccoli mit Mandeln Süssmostcreme	Pouletschenkelragout an Frischkäsesauce Trockenreis Gedämpfte Zucchini Süssmostcreme	Linsen Dal (Indien – Curry) Trockenreis Gemischter Salat mit Mozzarella Süssmostcreme
SA	Schweinsragout an Senfsauce Maispolenta Fenchel mit Dill Weisses Schokoladenmousse mit Heidelbeerkompott	Gemischter Fleischspieß an Bratensauce Maispolenta Fenchel mit Dill Vanilleköpfl mit Heidelbeerkompott	Tofuragout an Paprikasauce Maispolenta Fenchel mit Dill Vanilleköpfl mit Heidelbeerkompott
SO	Kalbskarreebraten an Morchelsauce Röstisticks Erbsen und Karotten Passionsfruchtschnitte	Kalbskarreebraten an Thymiansauce Herzogin Kartoffeln Erbsen und Karotten Passionsfruchtschnitte	Sojastreifen an Morchelsauce Röstisticks 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 27. Oktober - 02. November 2025 | Woche 44

	Diabetes Menü mit Tagessuppe	Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe
MO	Trutengeschnetzeltes an Frischkäsesauce Kartoffelstock Geschmorte Bohnen Blattsalat Ananassalat	Cervelatsragout an Rahmsauce Kartoffelstock Sellerie Frisches Moccamousse
DI	Hacksteak an Pfeffersauce Spinatnudeln Blumenkohl Blattsalat Ofenapfel mit Zimtcreme	Trutengeschnetzeltes an Bratensauce Fideli Teigwaren mit Safran Gedämpfter Blumenkohl Apfelwürfeli mit Zimtcreme
MI	Gebratener Pouletschenkel an Thymianjus Ofenkartoffeln mit Rosmarin Gedünstete Zucchini Blattsalat Orangensalat	Fleischterrinen an Thymiansauce Griessmonde TX = Griessnocken Schwarzwurzeln tomatiert Orangensalat
DO	Rehpfeffer Jäger Art Hausgemachte Spätzli Geschmorter Rosenkohl Blattsalat Frischer Fruchtsalat	Rehhackfleisch an Preiselbeersauce Hausgemachte Spätzli TX = Kartoffelstock Kürbis/ TX=Kürbisterrine Frischer Fruchtsalat
FR	Hallwilersee Forellenfilet Tartarsauce Salzkartoffelwürfel Broccoli mit Mandeln Blattsalat Süssmostcreme	Fischragout an Dillsauce Kartoffelschnee Spinat gehackt Süssmostcreme
SA	Schweinsragout an Senfsauce Maispolenta Fenchel mit Dill Blattsalat Vanilleköpfli mit Heidelbeerkompott	Brätkügeli an Senfsauce Maispolenta Kohlräbli Vanilleköpfli mit Heidelbeerkompott
SO	Kalbskarreebraten an Morchelsauce Herzogin Kartoffeln Erbsen und Karotten Blattsalat Zitronen - Joghurttorte	Kalbskarreebraten an Apfelsauce Herzogin Kartoffeln TX = Griessnocken Erbsenherz Passionsfruchtschnitte

Abendmenü 27. Oktober - 02. November 2025 | Woche 44

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
MO	Lauch – Käsekuchen Gemischter Salat	Spinatkuchen Gemischter Salat	Lauch – Käsekuchen Gemischter Salat
DI	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat	Gebratenes Tofuschnitzel Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat
MI	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Mehrkornbrot Käse	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Mehrkornbrot Käse
DO	Lasagne mit Sojabolognese Gemischter Salat Mandarinenquarkcreme	Lasagne mit Sojabolognese Gemischter Salat Mandarinenquarkcreme	Lasagne mit Sojabolognese Gemischter Salat Mandarinenquarkcreme
FR	Garnierter Käsesalat mit verschiedenen Salaten Geschwellte Kartoffeln Apfel	Garnierter Käsesalat mit verschiedenen Salaten Geschwellte Kartoffeln Apfel	Garnierter Käsesalat mit verschiedenen Salaten Geschwellte Kartoffeln Apfel
SA	Kürbisravioli an Salbeisauce Reibkäse Nüsslersalat mit Ei Tam Tam	Kürbisravioli an Salbeisauce Reibkäse Nüsslersalat mit Mozzarella Tam Tam	Kürbisravioli an Salbeisauce Reibkäse Nüsslersalat mit Ei Tam Tam
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Mischsalat garniert Joghurt	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Mischsalat garniert Joghurt	Humus mit Antipasti Langenthaler Zopf und Butter Mischsalat garniert Joghurt

Die Deklarationen können Sie der Speise- und Getränkekarte entnehmen.

Weitere Abendmenüs finden Sie auf der Rückseite.

Abendmenü 27. Oktober - 02. November 2025 | Woche 44

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
MO	Linseneintopf mit Gemüse Gemischter Salat Birne	Griessbrei Zimt Zucker Aprikosenkompott Moccajoghurt
DI	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat Frische Kaki	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Fruchtcocktail
MI	Kürbispüreesuppe Frisches Birchermüesli Mehrkornbrot Käse	Kürbiscremesuppe Birchermüesli Weggli Käsli
DO	Lasagne mit Sojabolognese Gemischter Salat Mandarinenquarkcreme	Hörnliauflauf mit Schinkenwürfeli Pfirsichkompott Mandarinenquarkcreme
FR	Garnierter Käsesalat mit verschiedenen Salaten Geschwellte Kartoffeln Kirschenkompott	Garnierter Weichkäseteller Geschwellte Kartoffeln Kirschenkompott
SA	Penne Teigwaren an Pestosauce Reibkäse Nüsslersalat mit Ei Clementine	Sternchen Teigwaren an Pestosauce Reibkäse Birnenkompott Fruchtquark
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Hausgemachte Dübeli und Butter Mischsalat garniert Joghurt	Garnierter Aufschnitteller Langenthaler Zopf und Butter Joghurt

