

Mittagsmenü 15. – 21. Dezember 2025 | Woche 51

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
MO	Schweins Cordonbleu Röstifrites Gedämpfter Blumenkohl Quittenmousse	Kalbsbratwurst an Bratensauce Spinatnudeln Krautstiele an Béchamel Quittenmousse	Sojastreifen Stroganow Spinatnudeln Gemischter Salat Quittenmousse
DI	Rindsschmorschnitzel an Rotweinsauce Maispolenta Gedünstete Kohlrabi Ananassalat	Gebratenes Felchenfilet Quarktartare Couscous Gehackter Spinat Ananassalat	Asiatisches Nudelgericht mit Tofu, Gemüse und Erdnüssen Gemischter Salat mit Ei Ananassalat
MI	Hackbraten an Rosmarinjus Hörnli Teigwaren Geschmorte Bohnen Orangensalat	Kalbsragout Gärtnerart Kartoffelstock Gedämpfter Romanesco Orangensalat	Ei an Safransauce Kartoffelstock Gedämpfter Romanesco Orangensalat
DO	Gebratene Pouletbrust an Senfsauce Hausgemachte Spätzli Gedämpfte Tomate Frisches Karamelköpfli	Gebratenes Lammnierstück an Rosmarinjus Griessmonde Gedünstete Zucchetti Frisches Schokoladenköpfli	Käsekuchen mit Lauch Gemischter Salat mit Ei Frisches Karamelköpfli
FR	Hallwilersee Felchenfilet Tartaresauce Salzkartoffeln Gedünsteter Blattspinat Clementine	Rindsgeschnetzeltes an Thymianjus Maispolenta Mischgemüse Clementine	Frühlingsrollen mit süßer Chilisauce Trockenreis Gedünsteter Blattspinat Fruchtquark
SA	Husarenpiess an Bratenjus Trockenreis Lauchgemüse Ofenapfel mit Zimtcreme	Schweinskarreebraten an Senfsauce Trockenreis Blumenkohl mit Gemüsestreifen Ofenapfel mit Zimtcreme	Gefülltes Vegischnitzel mit Frischkäse und Spinat Trockenreis Lauchgemüse Ofenapfel mit Zimtcreme
SO	Gebratenes Kalbssteak an Frischkäsesauce Hausgemachter Kartoffelgratin Erbsen und Karotten Weihnachtsgebäck	Gebratenes Kalbssteak an Frischkäsesauce Herzoginkartoffeln Erbsen und Karotten Weihnachtsgebäck	Gebratenes Quornschnitzel an Paprikasauce Hausgemachter Kartoffelgratin Erbsen und Karotten Weihnachtsgebäck

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. Dezember 2025 | Woche 51

	Diabetes Menü mit Tagessuppe	Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe
MO	Kalbsbratwurst an Bratensauce Röstifrites Gedämpfter Blumenkohl Blattsalat Quittenmousse	Fleischterrine an Senfsauce Fideli Teigwaren Schwarzwurzeln tomatiert Quittenmousse
DI	Rindsschmorschnitzel an Rotweinsauce Maispolenta Gedünstete Kohlrabi Blattsalat Ananassalat	Cervelatsragout an Rahmsauce Maispolenta Erbcenterrine Ananassalat
MI	Hausgemachter Hackbraten an Rosmarinjus Hörnli Teigwaren Geschmorte Bohnen Blattsalat Orangensalat	Rindshackfleisch an Rosmarinsauce Kartoffelstock Rüeblistreifen Orangensalat
DO	Gebratene Pouletbrust an Senfsauce Hausgemachte Spätzli Gedämpfte Tomate Blattsalat Frisches Karamelköpfli	Pouletwürfeli an Bratensauce Hausgemachte Spätzli TX = Griessnocken Gedämpfter Broccoli Frisches Karamelköpfli
FR	Hallwilersee Felchenfilet Tartaresauce Salzkartoffeln Gedünsteter Blattspinat Blattsalat Clementine	Fischklösschen an Dillsauce Kartoffelschnee Spinat gehackt Moccamousse
SA	Schweinskarreebraten an Thymianjus Trockenreis Lauchgemüse Blattsalat Ofenapfel mit Zimtcreme	Schweinskarreebraten an Thymianjus Kartoffel Rosetten Sellerie tomatiert Apfelwürfeli mit Zimtcreme
SO	Gebratenes Kalbssteak an Frischkäsesauce Hausgemachter Kartoffelgratin Erbsen und Karotten Blattsalat Lebkuchenschnitten mit Kirschen	Kalbsgeschnetzeltes an Frischkäsesauce Maispolenta Gedämpfter Blumenkohl Weihnachtsgebäck

Abendmenü 15. – 21. Dezember 2025 | Woche 51

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
MO	Brätkügeli an Frischkäsesauce Trockenreis Gemischter Salat	Brätkügeli an Frischkäsesauce Trockenreis Gemischter Salat	Pilzragout an Frischkäsesauce Trockenreis Gemischter Salat Fruchtquark
DI	Pfannkuchen mit Gemüsefüllung Garnierter Blattsalat Mandarinenquarkcreme	Pfannkuchen mit Gemüsefüllung Garnierter Blattsalat Mandarinenquarkcreme	Pfannkuchen mit Gemüsefüllung Garnierter Blattsalat Mandarinenquarkcreme
MI	Gemüsecremesuppe Frisches Bircher Müesli Nussbrot Käse	Gemüsecremesuppe Frisches Bircher Müesli Ruchbrot Käse	Gemüsecremesuppe Frisches Bircher Müesli Nussbrot Käse
DO	Älplermagronen Apfelmus Fruchtquark	Älplermagronen Apfelmus Fruchtquark	Älplermagronen Apfelmus Fruchtquark
FR	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Hausgemachte Konfitüre Vollkornbrot Fruchtjoghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Hausgemachte Konfitüre Vollkornbrot Fruchtjoghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Hausgemachte Konfitüre Vollkornbrot Fruchtjoghurt
SA	Ravioli al limone mit Kräutersauce Parmesan Gemischter Salat Tam Tam	Ravioli al limone mit Kräutersauce Parmesan Gemischter Salat Tam Tam	Ravioli al limone mit Kräutersauce Parmesan Gemischter Salat Tam Tam
SO	Garnierter Mostbröckliteller Langenthaler Zopf und Butter Gemischter Salat Glace aus der Region	Garnierter Mostbröckliteller Langenthaler Zopf und Butter Gemischter Salat Glace aus der Region	Zweifarbiges Gemüseterrine und gefüllte Eier Langenthaler Zopf und Butter Gemischter Salat 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. Dezember 2025 | Woche 51

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
MO	Pilzragout mit Gemüse Trockenreis Gemischter Salat Birnenquarkcreme	Brätkügeli an Frischkäsesauce Gemüserisotto Ananaskompott
DI	Linseneintopf mit Gemüse Gemischter Salat mit Feta Kirschenkompott	Haferbrei Zimtzucker Mandarinenquarkcreme
MI	Gemüsepüreesuppe Frisches Birchermüesli Nussbrot Käse	Gemüsecremesuppe Frisches Birchermüesli Weggli Käslí
DO	Älplermagronen Gemischter Salat Apfelmus Fruchtquark	Älpler Hörnli mit Schinken Apfelmus Fruchtquark
FR	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Konfitüre Vollkornbrot Fruchtjoghurt	Cafe Complet mit Hüttenkäse Hausgemachte Konfitüre Ruchbrot Fruchtjoghurt
SA	Penne Teigwaren mit Kräutersauce Parmesan Gemischter Salat mit Mozzarella Aprikosenkompott mit Vanillequark	Fideli Teigwaren mit Kräutersauce Parmesan Aprikosenkompott Tam Tam
SO	Garnierter Mostbröckliteller Hausgemachte Zöpfli und Butter Gemischter Salat Zweifarbig Glace	Aufschneitteller garniert Langenthaler Zopf und Butter Birnenkompott Glace aus der Region