

# Mittagsmenü 26. Januar – 01. Februar 2026 | Woche 5

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
MO	Siedfleisch an Kapernsauce Kartoffelstock Geschmorte Bohnen Süssmostcreme	Gebratenes Kalbsschnitzel an Frischkäsesauce Trockenreis Kräutertomate Süssmostcreme	Randenfalafel Tzatzikisauce Trockenreis Gemischter Salat mit Feta Süssmostcreme
DI	Pouletragout an roter Currysauce Wildreis Asiatisches Mischgemüse Ananassalat mit Passionsfrucht	Gebratenes Forellenfilet Quark – Tartarsauce Salzkartoffeln Gedämpfter Romanesco Ananassalat mit Passionsfrucht	Omelette mit Gemüse Salzkartoffeln Gedämpfter Romanesco Ananassalat mit Passionsfrucht
MI	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Röstifrites Bodenkohlrabi mit Kräutern Orangensalat	Trutenragout an süß – sauer Sauce Gemüsecouscous Erbsen und Karotten Orangensalat	Blätterteigpastetli mit Pilzfüllung Erbsen und Karotten Blattsalat mit Ei Orangensalat
DO	Paniertes Schweinsschnitzel Spiralen Teigwaren Mischgemüse  Mandarinenmousse	Kalbshaxe Cremolata Maispolenta Gedünstete Zucchetti  Mandarinenmousse	Käseravioli mit karamellisierten Birnen, Haselnüssen und Thymian Parmesan Gemischter Salat Mandarinenmousse
FR	Hallwilersee Felchenfilet Tartarsauce Salzkartoffeln Erbsen mit Basilikum Joghurtköpfli mit Mangosalat	Hacksteak an Senfsauce Krawatten Teigwaren Gedämpfter Blumenkohl Joghurtköpfli mit Mangosalat	Vegischnitzel gefüllt mit Spinat auf Kräutersauce Krawatten Teigwaren Gemischter Salat mit Hüttenkäse Joghurtköpfli mit Mangosalat
SA	Gebratenes Schweinssteak mit Kräuterbutter Weizotto Broccoli mit Gemüestreifen Frischer Fruchtsalat	Gebratenes Lammnierstück an Zitronenthymiansauce Weizotto Broccoli mit Gemüestreifen Frischer Fruchtsalat	Gemüsekuchen Blattsalat mit Mozzarella  Frischer Fruchtsalat
SO	Rindsgeschnetzeltes Stroganow Nudeln Gedünsteter Blattspinat Schlüferli	Rindsgeschnetzeltes an Rosmarinsauce Nudeln Gedünsteter Blattspinat Sablé	Sojafiletstreifen Stroganow Nudeln Gedünsteter Blattspinat Schlüferli

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 26. Januar – 01. Februar 2026 | Woche 5

	Diabetes Menü mit Tagessuppe	Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe
MO	Siedfleisch an Senfsauce Kartoffelstock Geschmorte Bohnen Blattsalat Süssmostcreme	Siedfleisch an Senfsauce Kartoffelstock Zucchetti TX = Zucchettiflan Süssmostcreme
DI	Pouletragout an Currysauce Wildreis Asiatisches Mischgemüse Blattsalat Ananassalat mit Passionsfrucht	Trutenwürfeli an Kurkumasauce Risotto TX = Griessnocken Schwarzwurzeln tomatiert Beerensurm
MI	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Röstifrites Bodenkohlrabi mit Kräutern Blattsalat Orangensalat	Kalbshackfleisch an Rahmsauce Fideli Teigwaren Karottenstreifen  Orangensalat
DO	Schweinsschnitzel an Rosmarinjus Spiralen Teigwaren Mischgemüse Blattsalat Brombeerköpfli	Fleischterrine an Rosmarinjus Maispolenta Kohlrabi  Mandarinenmousse
FR	Hallwilersee Felchenfilet Tartarsauce Salzkartoffeln ErbSEN mit Basilikum Blattsalat Joghurtköpfli mit Mangosalat	Fischragout an Dillsauce Kartoffelschnee Spinat gehackt  Joghurtköpfli mit Mangosalat
SA	Gebratenes Schweinssteak an Thymiansauce Weizotto Broccoli mit Gemüestreifen Blattsalat Frischer Fruchtsalat	Fleischkäsestreifen an Thymiansauce Griessnocken Gedämpfter Broccoli  Frischer Fruchtsalat
SO	Rindsgeschnetzeltes Stroganow Nudeln Gedünsteter Blattspinat Blattsalat Hausgemachtes Gebäck	Rindsgeschnetzeltes an Bratensauce Kartoffelstock Sellerie mit Safran  Zitronencake

# Abendmenü 26. Januar – 01. Februar 2026 | Woche 5

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
MO	Gemüselasagne Blattsalat garniert  Quittenquarkcreme	Gemüselasagne Blattsalat garniert  Quittenquarkcreme	Gemüselasagne Blattsalat garniert  Quittenquarkcreme
DI	Gemüsecremesuppe Frisches Bircher Müesli Vollkornbrot und Käse	Gemüsecremesuppe Frisches Bircher Müesli Vollkornbrot und Käse	Gemüsecremesuppe Frisches Bircher Müesli Vollkornbrot und Käse
MI	Klare Gemüsesuppe Ruchbrot  Garnierter Zwetschgenkuchen	Klare Gemüsesuppe Ruchbrot  Garnierter Apfelkuchen	Klare Gemüsesuppe Ruchbrot  Garnierter Zwetschenkuchen
DO	Café Complet mit verschiedenem Käse Hausgemachte Konfitüre Nussbrot Fruchtjoghurt	Café Complet mit verschiedenem Käse Hausgemachte Konfitüre Ruchbrot Fruchtjoghurt	Café Complet mit verschiedenem Käse Hausgemachte Konfitüre Nussbrot Fruchtjoghurt
FR	Geflügelbrätkügeli an Weissweinsauce Trockenreis  Blattsalat garniert	Geflügelbrätkügeli an weißer Sauce Trockeneis  Blattsalat garniert	Gemüse - Quornragout Trockenreis  Blattsalat mit Ei Fruchtquark
SA	Tortellini mit Ricotta und Spinat an Pesto-Sauce Parmesan Gemischter Salat Fruchtquark	Tortellini mit Ricotta und Spinat an Pesto-Sauce Parmesan Gemischter Salat Fruchtquark	Tortellini mit Ricotta und Spinat an Pesto-Sauce Parmesan Gemischter Salat Fruchtquark
SO	Garnierter Bündnerfleischsteller Langenthaler Zopf und Butter  Garnierter Blattsalat Tam Tam	Garnierter Bündnerfleischsteller Langenthaler Zopf und Butter  Garnierter Blattsalat Tam Tam	Salatteller garniert mit Ei Langenthaler Zopf und Butter  Tam Tam

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 26. Januar – 01. Februar 2026 | Woche 5

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
MO	Gemüselasagne Blattsalat garniert mit Ei Zwetschgenkompott mit Zimtquark	Hörnli mit Brösmeli Birnenkompott Quittenquarkcreme
DI	Gemüsepüreesuppe Frisches Bircher Müesli Vollkornbrot und Käse	Gemüsecremesuppe Frisches Bircher Müesli Ruchbrot und Käslisli
MI	Klare Gemüsesuppe Garnierter Apfelkuchen	Basler Mehlsuppe Apfelerösti mit Vanillesauce
DO	Café Complet mit verschiedenem Käse Konfitüre Nussbrot Fruchtjoghurt	Café Complet mit verschiedenem Weichkäse Hausgemachte Konfitüre Weggli Fruchtjoghurt
FR	Gemüse-Quornragout Trockenreis Blattsalat garniert Birne	Geflügelbrätkügeli an weißer Sauce Gemüserisotto Ananaskompott
SA	Penne Teigwaren an Pesto-Sauce Parmesan  Gemischter Salat mit Mozzarella Kaki	Tortellini mit Ricotta und Spinat an Pesto-Sauce Parmesan  Pfirsichkompott Fruchtquark
SO	Garnierter Bündnerfleischsteller Hausgemachte Zöpfli und Butter  Garnierter Blattsalat Moccajoghurt	Garnierter Aufschnittsteller Langenthaler Zopf und Butter  Randensalat Tam Tam