

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 Zucchini 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 Gemüsestreifen Frischer Fruchtsalat	Gebratenes Lammnierstück an Zitronenthymiansauce Weizotto Broccoli mit Gemüsestreifen Frischer Fruchtsalat	Gemüsekuchen Blattsalat mit Mozzarella Frischer Fruchtsalat
SO	Rindsgeschnetztes Stroganow Nudeln Gedünsteter Blattspinat Schlüferli	Rindsgeschnetztes an Rosmarinsauce Nudeln Gedünsteter Blattspinat Sablé	Sojafilletstreifen 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 Zucchini TX = Zucchettiflan Süssmostcreme
DI	Pouletragout an Currysauce Wildreis Asiatisches Mischgemüse Blattsalat Ananassalat mit Passionsfrucht	Trutenwürfeli an Kurkumasauce Risotto TX = Griessnocken Schwarzwurzeln tomatiert Beerensturm
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	Fleischterriner an Rosmarinjus Maispolenta Kohlrabi Mandarinenmousse
FR	Hallwilersee Felchenfilet Tartarsauce Salzkartoffeln Erbsen mit Basilikum Blattsalat Joghurtköppli mit Mangosalat	Fischragout an Dillsauce Kartoffelschnee Spinat gehackt Joghurtköppli mit Mangosalat
SA	Gebratenes Schweinssteak an Thymiansauce Weizotto Broccoli mit Gemüsestreifen Blattsalat Frischer Fruchtsalat	Fleischkäsestreifen an Thymiansauce Griessnocken Gedämpfter Broccoli Frischer Fruchtsalat
SO	Rindsgeschnetztes Stroganow Nudeln Gedünsteter Blattspinat Blattsalat Hausgemachtes Gebäck	Rindsgeschnetztes 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 Birchermüesli Vollkornbrot und Käse	Gemüsecremesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot und Käse	Gemüsecremesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot und Käse
MI	Klare Gemüsesuppe Ruchbrot Garnierter Zwetschkuchen	Klare Gemüsesuppe Ruchbrot Garnierter Apfelkuchen	Klare Gemüsesuppe Ruchbrot Garnierter Zwetschkuchen
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	Geflügelbrätkugeli an Weissweinsauce Trockenreis Blattsalat garniert	Geflügelbrätkugeli an weisser Sauce Trockeneis Blattsalat garniert	Gemüse - Quornragout Trockenreis Blattsalat mit Ei Fruchtquark
SA	Tortellini mit Ricotta und Spinat an Pestosauce Parmesan Gemischter Salat Fruchtquark	Tortellini mit Ricotta und Spinat an Pestosauce Parmesan Gemischter Salat Fruchtquark	Tortellini mit Ricotta und Spinat an Pestosauce Parmesan Gemischter Salat Fruchtquark
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat Tam Tam	Garnierter Bündnerfleischteller 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 Birchermüesli Vollkornbrot und Käse	Gemüsecremesuppe Frisches Birchermüesli Ruchbrot und Käsli
MI	Klare Gemüsesuppe Garnierter Apfelkuchen	Basler Mehlsuppe Apfelrösti 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 Pestosauce Parmesan Gemischter Salat mit Mozzarella Kaki	Tortellini mit Ricotta und Spinat an Pestosauce Parmesan Pfirsichkompott Fruchtquark
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Hausgemachte Zöpfli und Butter Garnierter Blattsalat Moccajoghurt	Garnierter Aufschnittteller Langenthaler Zopf und Butter Randensalat Tam Tam