

Mittagsmenü 03. – 09. Februar 2025 | Woche 6

| | Vollkost Menü mit Tagessuppe | Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe | Vegetarisches Menü mit Tagessuppe |
|-----------|--|---|--|
| MO | Pouletsaltimbocca an Marsalajus Zitronengnocchi Geschmorte Bohnen Marinierter Ananassalat | Glasiertes Schweinskarree an Rosmarinjus Ofenkartoffeln in der Schale Kohlrabi Marinierter Ananassalat | Brocoliköpfl an Safransauce Ofenkartoffeln in der Schale Blattsalat mit Kernen Marinierter Ananassalat |
| DI | Rindsinvoltini an Bratenjus Kartoffelstock Gebundener Wirz Apfelmus mit Joghurt | Gebratenes Forellenfilet Quark - Tartarsauce Salzkartoffeln Gedünsteter Blattspinat Apfelmus mit Joghurt | Gefüllte Pfannkuchen mit Spinat an Gorgonzolasauce Gemischter Salat Apfelmus mit Joghurt |
| MI | Spaghetti mit Rindsbolognese Parmesan Blattsalat mit Karotten Waldbeerenmousse | Rindsragout mit Gemüse Pilawreis Erbsen mit Kräutern Waldbeerenmousse | Puschlaver Pizzoccheri mit Wirz, Kartoffeln, Salbei, Knoblauch und Käse Gemischter Salat mit Hüttenkäse Waldbeerenmousse |
| DO | Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti Gedünsteter Rosenkohl Orangen Ambrosia | Gebratene Pouletbrust an Frischkäsesauce Süsskartoffelgnocchi Broccoli mit Gemüsestreifen Orangen Ambrosia | Gebratener Seitan an Currysauce mit Früchten Trockenreis Gemischter Salat mit Mozzarella Orangen Ambrosia |
| FR | Gebratenes Felchenfilet Tartarsauce Salzkartoffeln mit Schnittlauch Gedünsteter Blattspinat Pia's Linzerschnitte | Kalbsinvoltini an Bratenjus Maispolenta Glasierte Karotten Pia's Linzerschnitte | Orientalische Quinoa-Pfanne mit Kichererbsen und Spiegelei Gemischter Salat mit Feta Pia's Linzerschnitte |
| SA | Jägerschnitzel an Thymianjus Maispolenta Mischgemüse Frischer Fruchtsalat | Schweinsgeschnetzeltes an Senfsauce Safranrisotto Gedämpfter Blumenkohl Frischer Fruchtsalat | Panierter Käse Safranrisotto Mischgemüse Gemischter Salat Frischer Fruchtsalat |
| SO | Gebratenes Kalbssteak an Morchelsauce Hausgemachte Spätzli Zucchetti mit Kräutern Frisches Karamelköpfl | Gebratenes Kalbssteak an Thymiansauce Hausgemachte Spätzli Zucchetti mit Kräutern Frisches Schokoladenköpfl | Spätzligratin mit Gemüse Blattsalat mit Feta Frisches Karamelköpfl |

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 03. – 09. Februar 2025 | Woche 6

| | Diabetes Menü mit Tagessuppe | Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe |
|-----------|--|--|
| MO | Pouletsaltimbocca an Marsalajus Zitronengnocchi Geschmorte Bohnen Blattsalat Marinierter Ananassalat | Glasiertes Schweinskarree an Rosmarinjus Reisterrine Kohlrabi mit Safran Moccamousse |
| DI | Rindssaftplätzli an Bratenjus Kartoffelstock Gebundener Wirz Blattsalat Apfelmus mit Joghurt | Fleischterrine an Senfsauce Kartoffelrosetten Gedämpfter Romanesco Apfelmus mit Joghurt |
| MI | Spaghetti mit Rindsbolognese Parmesan Blattsalat Waldbeerenmousse | Fideli Teigwaren mit Rindsbolognese Parmesan Erbsenflan Waldbeerenmousse |
| DO | Schweinsgeschnetztes Zürcher Art Rösti Gedünsteter Rosenkohl Blattsalat Orangen Ambrosia | Trutenwürfel an Rahmsauce Maispolenta Karottenstreifen Orangen Ambrosia |
| FR | Gebratenes Felchenfilet Tartarsauce Salzkartoffeln mit Schnittlauch Gedünsteter Blattspinat Blattsalat Linzertorte | Fischklösschen an Safransauce Kartoffelschnee Gehackter Spinat Zitronencake |
| SA | Hacksteak an Rotweinsauce Maispolenta Mischgemüse Blattsalat Frischer Fruchtsalat | Fleischkäsestreifen an Thymiansauce Griessnocken Mischgemüse Frischer Fruchtsalat |
| SO | Gebratenes Kalbssteak an Morchelsauce Hausgemachte Spätzli Zucchetti mit Kräutern Blattsalat Frisches Karamelköppli | Kalbsgeschnetztes an Apfelsauce Hausgemachte Spätzli TX = Kartoffelstock Gedämpfter Broccoli Frisches Karamelköppli |

Abendmenü 03. – 09. Februar 2025 | Woche 6

| | Vollkost Menü | Menü «leichte Vollkost» | Vegetarisches Menü |
|-----------|--|--|--|
| MO | Klare Gemüsesuppe Vollkornbrötli Garnierter Apfelkuchen | Klare Gemüsesuppe Vollkornbrötli Garnierter Apfelkuchen | Klare Gemüsesuppe Vollkornbrötli Garnierter Apfelkuchen |
| DI | Gemüselasagne Blattsalat garniert Aktifit | Gemüselasagne Blattsalat garniert Aktifit | Gemüselasagne Blattsalat garniert Aktifit |
| MI | Gemüsecremesuppe Frisches Birchermüesli Nussbrot Käse | Gemüsecremesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse | Gemüsecremesuppe Frisches Birchermüesli Nussbrot Käse |
| DO | Omelette mit Gemüse Weizotto Gemischter Salat | Omelette mit Gemüse Weizotto Gemischter Salat | Omelette mit Gemüse Weizotto Gemischter Salat |
| FR | Salatteller garniert mit Ei Vollkornbrot Zwetschgenkompott mit Zimtquark | Salatteller garniert mit Hüttenkäse Vollkornbrot Kirschenkompott mit Zimtquark | Salatteller garniert mit Hüttenkäse Vollkornbrot Zwetschgenkompott mit Zimtquark |
| SA | Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce Parmesan Gemischter Salat Fruchtquark | Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce Parmesan Gemischter Salat Fruchtquark | Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce Parmesan Gemischter Salat Fruchtquark |
| SO | Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Blattsalat garniert Glace aus der Region | Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Blattsalat garniert Glace aus der Region | Garnierter Käseteller Langenthaler Zopf und 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 03. – 09. Februar 2025 | Woche 6

| | Diabetes Menü | Menü «fein geschnittene Kost» |
|-----------|--|--|
| MO | Gemüsesuppe tomatiert Garnierter Apfelkuchen | Basler Mehlsuppe Götterspeise mit Fruchtcocktail |
| DI | Gemüselasagne Blattsalat mit Ei Birne | Tomatenrisotto mit Parmesan Aprikosenkompott Fruchtquark |
| MI | Gemüsepüreesuppe Frisches Birchermüesli Nussbrot Käse | Gemüsecremesuppe Frisches Birchermüesli Weggli Käsli |
| DO | Omelette mit Gemüse Weizotto Gemischter Salat Apfel | Omelette mit Gemüse Salzkartoffelwürfeli Pfirsichkompott |
| FR | Salatteller garniert mit Hüttenkäse Vollkornbrot Zwetschgenkompott mit Zimtquark | Cervelatsalat garniert Ruchbrot Kirschenkompott mit Zimtquark |
| SA | Penne Teigwaren an Tomatensauce Parmesan Gemischter Salat Himbeerquark | Buchstaben Teigwaren an Tomatensauce Parmesan Fruchtquark |
| SO | Garnierter Bündnerfleischteller Hausgemachte Vollkorndübeli Butter Blattsalat garniert Zweifarbige Glace | Garnierter Schinkenmousseteller Langenthaler Zopf Butter Glace aus der Region |