

Mittagsmenü 17. Februar – 23. Februar 2025 | Woche 8

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
MO	Glasierte Schweinshaxe Cremolata Maispolenta Gedünstete Zucchini Frischer Fruchtsalat	Rindsragout an Rosmarinsauce Spiralen Teigwaren Schwarzwurzeln mit Gemüsewürfeli Frischer Fruchtsalat	Zucchini Piccata an Tomatensauce Spiralen Teigwaren Blattsalat mit Feta Frischer Fruchtsalat mit Vanillequark
DI	Gebratene Pouletbrust an Frischkäsesauce Krawättli Teigwaren Geschmorte Bohnen Frische Karamelköpfler	Gebratenes Felchenfilet an Estragonsauce Salzkartoffeln Broccoli mit Gemüsestreifen Frisches Vanilleköpfler	Ravioli al Limone mit Rucola, Zwiebeln und gerösteten Mandeln Parmesan Gemischter Salat mit Ei Frisches Karamelköpfler
MI	Hausgemachte Schinkenrolle an Safransauce Kartoffelstock Erbsen und Karotten Waldbeerenmousse	Schweinsgeschnetzeltes an Frischkäsesauce Griessmonde Kräutertomate Waldbeerenmousse	Sojasteifen Stroganow Griessmonde Kräutertomate Waldbeerenmousse
DO	Trutengeschnetzeltes Zürcher Art Hausgemachte Spätzli Geschmortes Rotkraut Ananassalat	Geschmortes Rindsinvoltini an Bratenjus Trockenreis Kohlrabi Ananassalat	Chili mit Hülsenfrüchten Trockenreis Gemischter Salat Ananassalat
FR	Hallwilersee Felchenfilet an Zitronensauce Gemüsereis Gedünsteter Blattspinat Schokoladencreme mit Birne	Hausgemachter Hackbraten an Senfsauce Kartoffelstock Gedämpfter Romanesco Schokoladencreme mit Birne	Tofu-Gemüseragout an Safransauce Kartoffelstock Gedämpfter Romanesco Schokoladencreme mit Birne
SA	Lammnierstück an Rosmarinjus Bratkartoffeln Broccoli mit Gemüsestreifen Orangensalat	Kalbssaltimbocca an Kräuterjus Zitronengnocchi Krautstiele an Béchamel Orangensalat	Gnocchigratin mit Gemüse und Käse Gemischter Salat Orangensalat
SO	Gebratenes Schweinssteak an Pfeffersauce Nudel Trio Geschmorter Fenchel mit Dill Zigerkrapfen	Gebratenes Schweinssteak an Thymiansauce Nudel Trio Geschmorter Fenchel mit Dill Sablé	Gebratener Seitan an Kräutersauce Nudel Trio Geschmorter Fenchel mit Dill Zigerkrapfen

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 17. Februar – 23. Februar 2025 | Woche 8

	Diabetes Menü mit Tagessuppe	Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe
MO	Glasierte Schweinshaxe Cremolata Maispolenta Gedünstete Zucchini Blattsalat Mangosalat	Rindshackfleisch an Thymiansauce Maispolenta Erbsenflan Mangosalat
DI	Gebratene Pouletbrust Teufelsart Krawättli Teigwaren Geschmorte Bohnen Blattsalat Frisches Karamelköppli	Pouletwürfeli an Bratensauce Ribeli Teigwaren Gedämpfter Romanesco Frisches Karamelköppli
MI	Kalbsschulterbraten an Senfsauce Kartoffelstock Karotten und Erbsen Blattsalat Waldbeerenmousse	Kalbsschulterbraten an Senfsauce Kartoffelstock Mischgemüse Waldbeerenmousse
DO	Trutengeschnetzeltes Zürcher Art Hausgemachte Spätzli Geschmortes Rotkraut Blattsalat Ananassalat	Trutengeschnetzeltes an Pfirsichsauce Hausgemachte Spätzli TX = Griessnocken Schwarzwurzeln tomatiert Meringues mit Rahm
FR	Hallwilersee Felchenfilet an Dillsauce Gemüserais Gedünsteter Blattspinat Blattsalat Schokoladencreme mit Birne	Fischklösschen an Dillsauce Kartoffelschnee Spinat gehackt Schokoladencreme mit Birne
SA	Lammnierstück an Rosmarinjus Bratkartoffeln Broccoli mit Gemüsestreifen Blattsalat Orangensalat	Lammhackfleisch an Rosmarinjus Reisterrine Karottenstreifen Orangensalat
SO	Gebratenes Schweinssteak an Pfeffersauce Nudel Trio Geschmorter Fenchel mit Dill Blattsalat Biscuitroulade	Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce Fideli Teigwaren mit Safran Sellerie tomatiert Biscuitroulade

Abendmenü 17. Februar – 23. Februar 2025 | Woche 8

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
MO	Vegetarische Frühlingsrolle mit süss-sauer Sauce Trockenreis Birnenquarkcreme	Tofuragout an süss-sauer Sauce Trockenreis Birnenquarkcreme	Vegetarische Frühlingsrolle mit süss-sauer Sauce Trockenreis Birnenquarkcreme
DI	Omelette mit Gemüse Weizotto Gemischter Salat	Omelette mit Gemüse Weizotto Gemischter Salat	Omelette mit Gemüse Weizotto Gemischter Salat
MI	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse
DO	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat Aktifit	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat Aktifit	Überbackenes Quornschnitzel Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat Aktifit
FR	Gemüsekuchen Blattsalat mit Mozzarella	Gemüsekuchen Blattsalat mit Mozzarella	Gemüsekuchen Blattsalat mit Mozzarella
SA	Vegetarische Lasagne mit Soja und Gemüse Gemischter Salat Tam Tam	Vegetarische Lasagne mit Soja und Gemüse Gemischter Salat Tam Tam	Vegetarische Lasagne mit Soja und Gemüse Gemischter Salat Tam Tam
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat Joghurt	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat Joghurt	Garnierter Käseteller Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat Joghurt

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 17. Februar – 23. Februar 2025 | Woche 8

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
MO	Linseneintopf mit Gemüse Gemischter Salat mit Ei Apfel	Fotzelschnitten Zimtucker Birnenkompott Moccajoghurt
DI	Omelette mit Gemüse Weizotto Gemischter Salat	Omelette mit Gemüse Salzkartoffelwürfeli Ananaskompott
MI	Gemüsepüreesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Gemüsecremesuppe Frisches Birchermüesli Weggli Käsli
DO	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat Birne	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Randensalat Aktifit
FR	Gemüsekuchen Blattsalat mit Mozzarella Kiwi	Milchreis Zimtucker Fruchtcocktail Fruchtquark
SA	Gemüselasagne Gemischter Salat mit Feta Birnenkompott mit Vanillequark	Hörnli an Carbonarasauce Birnenkompott mit Vanillequark
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Hausgemachte Dübeli und Butter Garnierter Blattsalat Joghurt	Schinkenmousse garniert Langenthaler Zopf und Butter Joghurt