

# Mittagsmenü 03. – 09. Oktober 2022 | Woche 40

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
<b>MO</b>	Pouletgeschnetzeltes an süss – sauer Sauce Trockenreis Asiatisches Mischgemüse Orangensalat	Helles Kalbsragout Gärtnerart Hörnli Teigwaren Kohlrabi mit Safran Orangensalat	Süsskartoffelgnocchi - Pfanne mit Gemüse und Feta  Gemischter Salat mit Mozzarella Orangensalat
<b>DI</b>	Rehpfeffer Jägerart Hausgemachte Spätzli Geschmortes Rotkraut mit Marroni Vermicelles mit Kirsch	Oe Gefülltes Pouletbrüstli mit Tomaten und Frischkäse an Bratensauce Ebly Gedämpfte Kefen Apfelambrosia	Käsekuchen mit Lauch  Blattsalat garniert Vermicelles mit Kirsch
<b>MI</b>	Kalbsschnitzel an Rahmsauce Sesamnudeln Fruchtgarnitur Blattsalat mit Randen Süssmostcreme	Pochiertes Forellenfilet an Dillsauce Dampfkartoffeln Kräutertomate  Süssmostcreme	Spätzligratin mit Gemüse  Blattsalat garniert Süssmostcreme
<b>DO</b>	Rindsgulasch Ungarische Art Maispolenta Geschmorte Bohnen  Frischer Fruchtsalat	Schweinsgeschnetzeltes an Senfsauce Griessmonde Mischgemüse  Frischer Fruchtsalat	Orientalische Quinoa - Gemüse - Pfanne mit Kichererbsen Spiegelei  Frischer Fruchtsalat
<b>FR</b>	Gebratenes Forellenfilet Tartarsauce Salzkartoffeln Gedämpfter Fenchel Beerenmuffin	Glasierter Kalbsbraten an Rosmarinjus Trockenreis Gedünsteter Blattspinat Beerenmuffin	Äplermagronen  Apfelmus mit Joghurt Beerenmuffin
<b>SA</b>	Schweinskarreebraten an Senfsauce Weizotto Erbsen mit Basilikum Ananassalat	Trutenschnitzel an Zitronenthymianjus Maiscouscous Grüner Blumenkohl Ananassalat	Gefüllte Champignons Weizotto Erbsen mit Basilikum Gemischter Salat mit Ei Ananassalat
<b>SO</b>	Rindsentrecôte an Béarnaise Sauce Hausgemachter Kartoffelgratin Glasierte Karotten Schokoladenköpfl	Rindsentrecôte mit Estragonschaum Herzoginkartoffeln Glasierte Karotten Schokoladenköpfl	Vegetarisches Schnitzel an Béarnaise Sauce Hausgemachter Kartoffelgratin Glasierte Karotten Schokoladenköpfl

## Mittagsmenü 03. – 09. Oktober 2022 | Woche 40

	<b>Diabetes Menü mit Tagessuppe</b>	<b>Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe</b>
<b>MO</b>	Pouletgeschnetztes an süss – sauer Sauce Trockenreis Asiatisches Mischgemüse Blattsalat Orangensalat	Pouletgeschnetztes an süss - sauer Sauce Maiscouscous Gedämpfte Kohlrabi  Orangencreme
<b>DI</b>	Rehpfeffer an Wildsauce Hausgemachte Spätzli Geschmortes Rotkraut Blattsalat Rotweinbirne mit Zimtschaum	Rehhackfleisch an Preiselbeersauce Hausgemachte Spätzli TX = Kartoffelstock Kürbisflan Vermicelles mit Kirsch
<b>MI</b>	Kalbsschnitzel an Thymiansauce Sesamnudeln Kräutertomate Blattsalat Süssmostcreme	Fleischterrine an Bratensauce Maispolenta Gedämpfter Romanesco  Süssmostcreme
<b>DO</b>	Rindsgulasch Ungarische Art Maispolenta Geschmorte Bohnen Blattsalat Frischer Fruchtsalat	Brätkügeli an Rahmsauce Fideli Teigwaren Zucchettiterrine  Frischer Fruchtsalat
<b>FR</b>	Gebratenes Forellenfilet Tartarsauce Salzkartoffeln Gedämpfter Fenchel Blattsalat Roulade	Fischklösschen an Dillsauce Kartoffelschnee Gehackter Spinat  Beerenmuffins
<b>SA</b>	Schweinskarreebraten an Senfsauce Weizotto Erbsen mit Basilikum Blattsalat Mangosalat	Schweinskarreebraten an Senfsauce Griessnocken Erbsenherz  Mangosalat
<b>SO</b>	Rindsentrecôte mit Estragonschaum Hausgemachter Kartoffelgratin Glasierte Karotten Blattsalat Schokoladenköppli	Rindsgeschnetztes an Thymiansauce Kartoffelstock Karottenstreifen  Schokoladenköppli

# Abendmenü 03. – 09. Oktober 2022 | Woche 40

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
<b>MO</b>	Kartoffelrösti Walliser Art (mit Tomaten und Raclettekäse)  Gemischter Salat	Kartoffelauf mit Gemüse garnitur  Gemischter Salat	Kartoffelrösti Walliser Art (mit Tomaten und Raclettekäse)  Gemischter Salat
<b>DI</b>	Gefüllte Pfannkuchen mit Gemüse Garnierter Blattsalat Fruchtquark	Gefüllte Pfannkuchen mit Gemüse Garnierter Blattsalat Fruchtquark	Gefüllte Pfannkuchen mit Gemüse Garnierter Blattsalat Fruchtquark
<b>MI</b>	Klare Gemüsesuppe  Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Klare Gemüsesuppe  Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Klare Gemüsesuppe  Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse
<b>DO</b>	Wienerli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat  Gemischter Salat	Wienerli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat  Gemischter Salat	Gebratenes Quornschnitzel Senf Hausgemachter Kartoffelsalat  Gemischter Salat
<b>FR</b>	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Hausgemachte Konfitüre Kernenbrot Joghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Hausgemachte Konfitüre Grahambrot Joghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Hausgemachte Konfitüre Kernenbrot Joghurt
<b>SA</b>	Penne Teigwaren All' Arrabbiata Reibkäse Gemischter Salat Aktifit	Penne Teigwaren an Tomatensauce Reibkäse Gemischter Salat Aktifit	Penne Teigwaren All' Arrabbiata Reibkäse Gemischter Salat Aktifit
<b>SO</b>	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter  Garnierter Blattsalat Tam Tam	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter  Garnierter Blattsalat Tam Tam	Garnierter Käseteller Langenthaler Zopf und Butter  Garnierter Blattsalat 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 03. – 09. Oktober 2022 | Woche 40

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
<b>MO</b>	Linseneintopf mit Gemüse Gemischter Salat mit Mozzarella Aprikosenkompott	Haferbrei Zimt Zucker Aprikosenkompott Moccajoghurt
<b>DI</b>	Gefüllte Pfannkuchen mit Gemüse  Garnierter Blattsalat Apfelmus	Hörnli Teigwaren mit Brösmeli Reibkäse Apfelmus Fruchtquark
<b>MI</b>	Kürbispüreesuppe  Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Kürbiscremesuppe  Frisches Birchermüesli Weggli Käsli
<b>DO</b>	Wienerli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat Kiwi	Wienerli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat  Randensalat
<b>FR</b>	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Konfitüre Grahambrot Joghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Weichkäse Hausgemachte Konfitüre Ruchbrot Joghurt
<b>SA</b>	Penne Teigwaren All' Arrabbiata Reibkäse Gemischter Salat Kirschenkompott mit Vanillequark	Buchstaben Teigwaren an Tomatensauce Reibkäse  Kirschenkompott mit Vanillequark
<b>SO</b>	Garnierter Bündnerfleischteller Hausgemachte Dübeli Butter Garnierter Blattsalat Moccajoghurt	Schinkenmousse garniert Langenthaler Zopf und Butter  Tam Tam