

# Mittagsmenü 26. Oktober – 01. November 2020 | Woche 44

	<b>Vollkost Menü mit Tagessuppe</b>	<b>Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe</b>	<b>Vegetarisches Menü mit Tagessuppe</b>
<b>MO</b>	Gebratene Pouletbrust an Zitronensauce Maiscouscous Gedämpfte Tomate Mandelköpfli mit Mangosalat	Glasierter Schweinsbraten an Frischkäsesauce Schmelzkartoffeln Gedämpfter Blumenkohl Joghurtköpfli mit Mangosalat	Röstipastetli mit Pilzfüllung Erbsen mit Basilikum Blattsalat mit Ei Mandelköpfli mit Mangosalat
<b>DI</b>	Kalbsbrustschnitte Jägerart Kartoffelstock Glasierter Karotten Frische Trauben	Helles Trutengeschnetzeltes Salbeignocchi Gedämpfter Romanesco  Frische Trauben	Toast Hawaii mit Ananas und Käse  Gemischter Salat Frische Trauben
<b>MI</b>	Schweinsragout Försterart Hausgemachte Spätzli Buntes Herbstgemüse  Frischer Fruchtsalat	Pochierter Buntbarsch auf Gemüsestreifen an Safransauce Trockenreis Gedünsteter Blattspinat Frischer Fruchtsalat	Gemüsefrittata mit Kartoffeln  Blattsalat Frischer Fruchtsalat
<b>DO</b>	Kräftiger Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Nudeln Rotkraut mit glasierten Marroni  Schokoladencreme mit Birnen	Pouletsaltimbocca an Rosmarinjus Couscous Gedünstete Zucchini  Schokoladencreme mit Birnen	Tofupiccata an Tomatensauce Linsenragout Gedünstete Zucchini Blattsalat mit Nüssen Schokoladencreme mit Birnen
<b>FR</b>	Gebratenes Forellenfilet an Estragonsauce Wildreis Fenchel mit Dill Vanillediplomat	Rindsragout mit Gemüse garnitur Hausgemachte Spätzli Blattsalat mit Mais Vanillediplomat	Spaghetti an Kürbiscarbonara Reibkäse Gemischter Salat mit Hüttenkäse Vanillediplomat
<b>SA</b>	Kalbpiccata an Tomatensauce Steinpilzgnocchi Geschmorte Bohnen Orangensalat	Hausgemachtes Hacksteak an Kräuterjus Ofenkartoffeln mit Kümmel Gedämpfte Kefen Orangensalat	Spinatkuchen mit Tomaten und Mozzarella  Gemischter Salat Orangensalat
<b>SO</b>	Schweinssteak an Calvadosauce Hausgemachter Kartoffelgratin Broccoli mit Gemüsestreifen Royalschnitte mit Kirsch	Schweinssteak an Apfelsauce Hausgemachter Kartoffelgratin Broccoli mit Gemüsestreifen Passionsfruchtschnitte	Quornschnitzel an Calvadosauce Hausgemachter Kartoffelgratin Broccoli mit Gemüsestreifen Royalschnitte mit Kirsch

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. Oktober – 01. November 2020 | Woche 44

	<b>Diabetes Menü mit Tagessuppe</b>	<b>Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe</b>
<b>MO</b>	Gebratene Pouletbrust an Zitronensauce Maiscouscous Gedämpfte Tomate Blattsalat Mandelköpfler mit Mangosalat	Rindshackfleisch an Bratensauce Maiscouscous Karotten  Mandelköpfler mit Mangosalat
<b>DI</b>	Kalbshaxe an Bratenjus Kartoffelstock Glasierte Karotten Blattsalat Ananassalat	Pouletgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelstock Gedämpfter Romanesco  Glace mit Rahm
<b>MI</b>	Schweinsragout Försterart Hausgemachte Spätzli Buntes Herbstgemüse Blattsalat Frischer Fruchtsalat	Cervelatsragout an Frischkäsesauce Hausgemachte Spätzli TX = Griessnocken Sellerie tomatiert Frischer Fruchtsalat
<b>DO</b>	Kräftiger Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Nudeln Rotkraut Blattsalat Schokoladencreme mit Birnen	Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Fideli Teigwaren Zucchetti  Schokoladencreme mit Birnen
<b>FR</b>	Gebratenes Forellenfilet an Estragonsauce Wildreis Fenchel mit Dill Blattsalat 2 farbige Glace	Pochiertes Forellenfilet an Safransauce Kartoffelschnee Gehackter Spinat  Vanillediplomat
<b>SA</b>	Kalbpiccata an Tomatensauce Steinpilzgnocchi Geschmorte Bohnen Blattsalat Orangensalat	Trutenwürfeli an Tomatensauce Maispolenta  Randensalat Orangensalat
<b>SO</b>	Schweinssteak an Calvadosauce Hausgemachter Kartoffelgratin Broccoli mit Gemüsestreifen Blattsalat Zitronen – Joghurttorte	Schweinsgeschnetztes an Apfelsauce Griessnocken Gedämpfter Broccoli  Passionsfruchtschnitte

# Abendmenü 26. Oktober – 01. November 2020 | Woche 44

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
<b>MO</b>	Vegetarische Frühlingsrolle mit süss – saurer Sauce Trockenreis Gemischter Salat Fruchtquark	Gebatener Tofu an süss – saurer Sauce Trockenreis Gemischter Salat Fruchtquark	Vegetarische Frühlingsrolle mit süss – saurer Sauce Trockenreis Gemischter Salat Fruchtquark
<b>DI</b>	Gemüsecremesuppe Vollkornbrötli  Zwetschgenkuchen garniert	Gemüsecremesuppe Vollkornbrötli  Aprikosenkuchen garniert	Gemüsecremesuppe Vollkornbrötli  Zwetschgenkuchen garniert
<b>MI</b>	Warmes Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat Apfel	Warmes Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat Apfel	Überbackenes Quornschnitzel Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat Apfel
<b>DO</b>	Überbackene Capuns mit Gemüseeinlage  Blattsalat mit Ei	Capuns mit Gemüseeinlage  Blattsalat mit Mozzarella	Überbackene Capuns mit Gemüseeinlage  Blattsalat mit Ei
<b>FR</b>	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Vollkornbrot  Joghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Vollkornbrot  Joghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Vollkornbrot  Joghurt
<b>SA</b>	Penne Teigwaren an Pestosauce Reibkäse  Gemischter Salat Mangoquarkcreme	Penne Teigwaren an Pestosauce Reibkäse  Gemischter Salat Mangoquarkcreme	Penne Teigwaren an Pestosauce Reibkäse  Gemischter Salat Mangoquarkcreme
<b>SO</b>	Geräucherte Trutenbrust Zopf und Butter  Blattsalat garniert Tam Tam	Geräucherte Trutenbrust Zopf und Butter  Blattsalat garniert Tam Tam	Garnierter Salatteller mit Ei 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. Oktober – 01. November 2020 | Woche 44

	<b>Diabetes Menü</b>	<b>Menü «fein geschnittene Kost»</b>
<b>MO</b>	Gebratener Tofu an süss – saurer Sauce Trockenreis Gemischter Salat Birne	Tofuragout an süss – saurer Sauce Risotto  Birnenkompott
<b>DI</b>	Kürbispüreesuppe  Zwetschkuchen garniert	Gemüsecremesuppe Götterspeise mit Fruchtcocktail
<b>MI</b>	Warmes Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat Apfel	Warmes Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat  Pfirsichkompott
<b>DO</b>	Linseneintopf mit Gemüse und Curry  Blattsalat mit Ei Frische Kaki	Basler Mehlsuppe  Apfelrösti mit Vanillesauce Aktifit
<b>FR</b>	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Vollkornbrot Joghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Weichkäse Weggli Joghurt
<b>SA</b>	Penne Teigwaren an Pestosauce Reibkäse Gemischter Salat Mangoquarkcreme	Buchstaben Teigwaren an Pestosauce Reibkäse  Mangoquarkcreme
<b>SO</b>	Geräucherte Trutenbrust Hausgemachte Zöpfli und Butter  Blattsalat garniert Moccajoghurt	Geräucherte Trutenbrust Zopf und Butter  Tam Tam