

Mittagsmenü 24. – 30. März 2025 | Woche 13

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
MO	Gebackener Fleischkäse an Bratenjus Spiralen Teigwaren Geschmorte Bohnen Joghurtköpfli mit Mangosalat	Trutenragout Gärtnerart Maispolenta Kohlrabi Joghurtköpfli mit Mangosalat	Überbackene Cannelloni mit Tomaten Gemischter Salat mit Ei Joghurtköpfli mit Mangosalat
DI	Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti Glasierte Karotten Ananassalat	Gebratene Pouletbrust an Frischkäsesauce Zitronengnocchi Gedünstete Erbsen Ananassalat	Randenfalafel Joghurtsauce Gemüsecouscous Gemischter Salat mit Hüttenkäse Ananassalat
MI	Rindssaft schnitzel an Rotweinsauce Kartoffelstock Gebundener Wirz Vanillediplomat	Pochiertes Forellenfilet auf Gemüsebeet an Dillsauce Trockenreis Gedünsteter Blattspinat Vanillediplomat	Bean Masala (indisches Bohnengericht) Trockenreis Gedünsteter Blattspinat Garnierter Blattsalat mit Feta Vanillediplomat
DO	Schweinshaxe mit Cremolata Maispolenta Broccoli mit Gemüsestreifen Orangensalat	Rindsgeschnetzeltes an Rosmarinjus Hörnli Teigwaren Gedämpfter Blumenkohl Orangensalat	Mexikanische Pfanne mit Kartoffeln, Gemüse und Spiegelei Gemischter Salat Mozzarella Orangensalat
FR	Hallwilersee Felchenfilet an Zitronensauce Safranrisotto Zucchetti mit Kräutern Apfel Ambrosia	Kalbsinvoltini an kräftigem Jus Nudeln Glasierte Karotten Apfel Ambrosia	Sojastreifen süss-sauer Nudeln Gemischter Salat Apfel Ambrosia
SA	Pouletsaltimbocca an Madeirasauce Pilawreis Erbsen und Pfälzerkarotten Frischer Fruchtsalat	Gemischter Fleischspieß an Thymianjus Schmelzkartoffeln Broccoli mit Gemüsestreifen Frischer Fruchtsalat	Gefülltes Vegischnitzel mit Spinat und Frischkäse Schmelzkartoffeln Broccoli mit Gemüsestreifen Frischer Fruchtsalat
SO	Kalbssteak an Pfeffersauce Hausgemachte Spätzli Kräutertomate Hausgemachte Rüeblitorte	Kalbssteak an Frischkäsesauce Hausgemachte Spätzli Kräutertomate Hausgemachte Rüeblitorte	Spätzligratin Gemischter Salat mit Hüttenkäse Hausgemachte Rüeblitorte

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 24. – 30. März 2025 | Woche 13

	Diabetes Menü mit Tagessuppe	Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe
MO	Hausgemachtes Hacksteak an Bratenjus Spiralen Teigwaren Geschmorte Bohnen Blattsalat Joghurtköpfli mit Mangosalat	Lammhackfleisch an Senfsauce Griessnocken Gedämpfter Romanesco Joghurtköpfli mit Mangosalat
DI	Schweinsgeschnetztes Zürcher Art Rösti Zweierlei Karotten Blattsalat Ananassalat	Brätkügeli an Bratensauce Maispolenta Karottenstreifen Frisches Moccamousse
MI	Rindssaft schnitzel an Rotweinsauce Kartoffelstock Gebundener Wirz Blattsalat Brombeerköpfli	Trutenwürfel an Rahmsauce Kartoffelstock Zucchettiterrine Vanillediplomat
DO	Schweinshaxe mit Cremolata Maispolenta Broccoli mit Gemüsestreifen Blattsalat Orangensalat	Rindsgeschnetztes an Rosmarinsauce Reisterrine Sellerie tomatiert Orangensalat
FR	Hallwilersee Felchenfilet an Dillsauce Safranrisotto Zucchini mit Kräutern Blattsalat Apfel Ambrosia	Pochiertes Felchenfilet an Dillsauce Kartoffelschnee Gehackter Spinat Apfel Ambrosia
SA	Pouletsaltimbocca an Madeirasauce Pilawreis Erbsen und Pfälzerkarotten Blattsalat Frischer Fruchtsalat	Fleischkäsestreifen an Bratenjus Safranrisotto Gedämpfter Broccoli Frischer Fruchtsalat
SO	Kalbssteak an Pfeffersauce Hausgemachte Spätzli Kräutertomate Blattsalat Hausgemachte Rüeblitorte	Kalbsgeschnetztes an Frischkäsesauce Hausgemachte Spätzli TX = Griessnocken Mischgemüse Hausgemachte Rüeblitorte

Abendmenü 24. – 30. März 2025 | Woche 13

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
MO	Gemüsekuchen Garnierter Blattsalat mit Feta	Gemüsekuchen Garnierter Blattsalat mit Feta	Gemüsekuchen Garnierter Blattsalat mit Feta
DI	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse
MI	Lasagne mit Quornbolognese Apfelmus mit Joghurt	Lasagne mit Quornbolognese Apfelmus mit Joghurt	Lasagne mit Quornbolognese Apfelmus mit Joghurt
DO	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Nussbrot Hausgemachte Konfitüre Joghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Grahambrot Hausgemachte Konfitüre Joghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Nussbrot Hausgemachte Konfitüre Joghurt
FR	Garnierter Käsesalat mit verschiedenen Salaten Geschwellte Kartoffeln Kirschenkompott	Garnierter Käsesalat mit verschiedenen Salaten Geschwellte Kartoffeln Kirschenkompott	Garnierter Käsesalat mit verschiedenen Salaten Geschwellte Kartoffeln Kirschenkompott
SA	Ravioli mit Cantadou an Bärlauchsauce Reibkäse Gemischter Salat Fruchtquark	Tortellini mit Ricotta und Spinat an Kräutersauce Reibkäse Gemischter Salat Fruchtquark	Ravioli mit Cantadou an Bärlauchsauce Reibkäse Gemischter Salat Fruchtquark
SO	Bündnerfleischteller garniert Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat Tam Tam	Bündnerfleischteller garniert Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat Tam Tam	Antipastiteller garniert mit Humus 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 24. – 30. März 2025 | Woche 13

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
MO	Gemüsekuchen Garnierter Blattsalat mit Feta Kirschenkompott mit Vanillequark	Fotzelschnittli Zimtzucker Kirschenkompott mit Vanillequark
DI	Gemüsepüreesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Gemüsecremesuppe Frisches Birchermüesli Weggli Käsli
MI	Gemüselasagne Gemischter Salat Apfelmus mit Joghurt	Hörnli und Gehacktes Reibkäse Apfelmus mit Joghurt
DO	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Nussbrot Konfitüre Joghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Weichkäse Ruchbrot Hausgemachte Konfitüre Joghurt
FR	Garnierter Käsesalat mit verschiedenen Salaten Geschwellte Kartoffeln Aprikosenkompott	Garnierter Cervelatsalat Geschwellte Kartoffeln Randensalat Aprikosenkompott
SA	Penne Teigwaren an Pestosauce Reibkäse Gemischter Salat mit Ei Apfel	Tortellini mit Ricotta und Spinat an Kräutersauce Reibkäse Pfirsichkompott Fruchtquark
SO	Bündnerfleischsteller garniert Zweifarbige Zöpfli und Butter Garnierter Blattsalat Fruchtquark	Schinkenmousse garniert Langenthaler Zopf und Butter Birnenkompott Tam Tam