

Mittagsmenü 15. – 21. Juli 2024 | Woche 29

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
MO	Kalbsschnitzel an Cantadousauce Weizotto Geschmorte Bohnen Brombeermousse	Gebratenes Lammnierstück an Rosmarinsauce Griessmonde Gedünstete Zucchini Brombeermousse	Lasagne mit Sojabolognese Gemischter Salat Brombeermousse
DI	Pouletschenkelspiess Teufelsart Mediterraner Couscous Blumenkohl mit Gemüsestreifen Frische Blaubeeren	Gebratenes Felchenfilet Kräuterquark Salzkartoffeln mit Kerbel Gedünstete Erbsen Frische Blaubeeren	Panierter Kohlrabi Tomatenspaghetti Reibkäse Blattsalat mit Ei Frische Blaubeeren
MI	Schweinsaltimbocca an Salbeijus Spiralen Teigwaren Zucchini provençale Frische Himbeeren	Kalbsbratwurst an Thymianjus Schmelzkartoffeln Kautstiele an Béchamel Frische Himbeeren	Gebratener Halloumikäse mit Peperonisalsa Schmelzkartoffeln Krautstiele an Béchamel Frische Himbeeren
DO	Hausgemachter Hackbraten an Pfeffersauce Kartoffelstock Kräutertomate Schokoladencreme mit Birnen	Trutenragout an süss – sauer Sauce Couscous Gedämpfte Kefen Schokoladencreme mit Birnen	Gemüseomelette Couscous Gemischter Salat Schokoladencreme mit Birnen
FR	Gebratenes Felchenfilet an Zitronensauce Trockenreis Gedünsteter Blattspinat Ofenapfel mit Vanillesauce	Schweinskarreebraten an Senfsauce Maispolenta Kohlrabi mit Kräutern Ofenapfel mit Vanillesauce	Sojastreifen Zürcher Art Maispolenta Gemischter Salat mit Hüttenkäse Ofenapfel mit Vanillesauce
SA	Schweinsbraten mit Pflaumen an Bratenjus Hausgemachte Spätzli Glasierte Karotten Melonensalat	Kalbsgeschnetzeltes mit Tomaten Pilawreis Mischgemüse Melonensalat	Käseschnitzel Tomatensauce Pilawreis Glasierte Karotten Melonensalat
SO	Gebratenes Rindssteak an Bénaise Sauce Kartoffelgratin Broccoli mit Gemüsestreifen Hausgemachter Spitzbube	Gebratenes Rindssteak mit Estragonschaum Herzoginkartoffeln Broccoli mit Gemüsestreifen Hausgemachter Spitzbube	Gefüllte Zucchini mit Tofu und Frischkäse Kartoffelgratin Garnierter Blattsalat Hausgemachter Spitzbube

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 15. – 21. Juli 2024 | Woche 29

	Diabetes Menü mit Tagessuppe	Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe
MO	Kalbsschnitzel an Thymiansauce Weizotto Geschmorte Bohnen Blattsalat Brombeermousse	Kalbshackfleisch an Thymiansauce Maispolenta Kohlrabi mit Safran Brombeermousse
DI	Pouletschenkelspiess Teufelsart Mediterraner Couscous Blumenkohl mit Gemüsestreifen Blattsalat Frische Blaubeeren	Pouletwürfeli an Bratensauce Buchstaben Teigwaren Erbsenherz Blaubeeren mit Rahm
MI	Schweinsaltimbocca an Salbeijus Spiralen Teigwaren Zucchetti provençale Blattsalat Frische Himbeeren	Cervelatsragout an Rahmsauce Griessnocken Schwarzwurzeln tomatiert Frische Himbeeren
DO	Hausgemachter Hackbraten an Pfeffersauce Kartoffelstock Kräutertomate Blattsalat Schokoladencreme mit Birnen	Schweinsgeschnetztes an Senfsauce Kartoffelstock Karottenstreifen Schokoladencreme mit Birnen
FR	Gebratenes Felchenfilet an Zitronensauce Trockenreis Gedünsteter Blattspinat Blattsalat Ofenapfel mit Vanillesauce	Felchenragout an Dillsauce Kartoffelschnee Spinat gehackt Apfelwürfeli mit Vanillesauce
SA	Schweinsbraten an Rosmarinjus Hausgemachte Spätzli Glasierte Karotten Blattsalat Melonensalat	Schweinsbraten an Rosmarinjus Hausgemachte Spätzli TX = Maispolenta Zucchettiflan Melonensalat
SO	Gebratenes Rindssteak mit Bénaise Sauce Kartoffelgratin Broccoli mit Gemüsestreifen Blattsalat Hausgemachtes Gebäck	Rindsgeschnetztes an Bratensauce Herzoginkartoffeln TX = Reisterrine Gedämpfter Broccoli Biskuitspitzbube

Abendmenü 15. – 21. Juli 2024 | Woche 29

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
MO	Äplermagronen Apfelmus Fruchtquark	Äplermagronen Apfelmus Fruchtquark	Äplermagronen Apfelmus Fruchtquark
DI	Tomatensuppe Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse	Tomatensuppe Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse	Tomatensuppe Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse
MI	Gefüllte Pfannkuchen mit Gemüse Garnierter Blattsalat mit Mozzarella	Gefüllte Pfannkuchen mit Gemüse Garnierter Blattsalat mit Mozzarella	Gefüllte Pfannkuchen mit Gemüse Garnierter Blattsalat mit Mozzarella
DO	Pouletsalat an Currysauce mit Früchten garniert mit Gemüsesalaten Geschwellte Kartoffeln Frische Nektarine	Pouletsalat an Kurkuma – Joghurtsauce mit Früchten garniert mit Gemüsesalaten Geschwellte Kartoffeln Frische Nektarine	Salatteller garniert mit Hüttenkäse Geschwellte Kartoffeln Frische Nektarine
FR	Klare Gemüsesuppe Ruchbrot Garnierter Aprikosenkuchen	Klare Gemüsesuppe Ruchbrot Garnierter Aprikosenkuchen	Klare Gemüsesuppe Ruchbrot Garnierter Aprikosenkuchen
SA	Tortellini mit Ricotta und Spinat an Kräutersauce Reibkäse Gemischter Salat Tam Tam	Tortellini mit Ricotta und Spinat an Kräutersauce Reibkäse Gemischter Salat Tam Tam	Tortellini mit Ricotta und Spinat an Kräutersauce Reibkäse 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 15. – 21. Juli 2024 | Woche 29

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
MO	Äplermagronen Blattsalat mit Ei Apfelmus	Äplerhörnli mit Schinken Apfelmus Fruchtquark
DI	Gemüsepüreesuppe Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse	Tomatensuppe Frisches Birchermüesli Weggli Streichkäsi
MI	Gefüllte Pfannkuchen mit Champignons Garnierter Blattsalat mit Mozzarella Frische Kirschen	Gefüllte Pfannkuchen mit Gemüse Kirschenkompott mit Vanillequark Aktifit
DO	Pouletsalat an Currysauce garniert mit Gemüsesalaten Geschwellte Kartoffeln Frische Nektarine	Pouletsalat an Currysauce mit Früchten Geschwellte Kartoffeln Randensalat
FR	Klare Gemüsesuppe Garnierter Aprikosenkuchen	Gemüsecremesuppe Götterspeise mit Fruchtcocktail Moccajoghurt
SA	Penne Teigwaren an Tomatensauce Reibkäse Gemischter Salat Zwetschgenkompott mit Zimtquark	Fideli Teigwaren an Tomatensauce Reibkäse Ananaskompott Tam Tam
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Hausgemachte Zöpfli Butter Garnierter Blattsalat Joghurt	Schinkenmousse garniert Langenthaler Zopf und Butter Joghurt