

# Mittagsmenü 22. Juli – 28. Juli 2024 | Woche 30

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
<b>MO</b>	Schweinspiccata Mailänderart Tomatenspaghetti Gemischter Salat Frische Blaubeeren	Hausgemachtes Hacksteak an Bratenjus Salbeignocchi Gedünstete Erbsen Frische Blaubeeren	Gemüsekuchen  Gemischter Salat Frische Blaubeeren
<b>DI</b>	Gemischter Jägerspiess an Rosmarinjus Maispolenta Geschmorte Bohnen  Frischer Fruchtsalat	Gebratenes Felchenfilet an Dillsauce Dinkelnudeln Zucchetti provençale  Frischer Fruchtsalat	Gefüllte Champignons mit Cantadou an Kräutersauce Dinkelnudeln Gemischter Salat Frischer Fruchtsalat
<b>MI</b>	Gebratene Pouletbrust an Frischkäsesauce Zitronengnocchi Gedünsteter Blattspinat Aprikosencreme	Schweinsgeschnetzeltes an Frischkäsesauce Trockenreis Kohlrabi mit Safran Aprikosencreme	Sojastreifen "süss – sauer " Trockenreis Gemischter Salat mit Hüttenkäse Aprikosencreme
<b>DO</b>	Rindssaftplätzli an Rotweinsauce Wildreis Kräutertomate Melonensalat	Trutensaltimbocca an Salbeijus Couscous mit Gemüseeinlage Glasierte Karotten Melonensalat	Randen Falafel Tzatziki Sauce Couscous mit Gemüseeinlage Gemischter Salat mit Mozzarella Melonensalat
<b>FR</b>	Gebratenes Felchenfilet Kräuterquark Salzkartoffeln mit Schnittlauch Lauchgemüse Schokoladenköpfl	Poulet Involtini an Thymianjus Maispolenta Blumenkohl mit Gemüsestreifen Schokoladenköpfl	Überbackene Auberginen mit Feta und Tomatensauce Linsenragout Schokoladenköpfl
<b>SA</b>	Hausgemachter Hackbraten an Bratenjus Hausgemachte Spätzli Glasierte Karotten Brombeermousse	Kalbshaxen Gärtnerart Schmelzkartoffeln Krautstiele an Béchamel Brombeermousse	Spätzligratin mit Gemüse Gemischter Salat  Brombeermousse
<b>SO</b>	Gebratenes Schweinssteak an Senfsauce Kartoffelgratin Broccoli mit Gemüsestreifen Passionsfruchtschnitte	Gebratenes Schweinssteak an Senfsauce Herzoginkartoffeln Broccoli mit Gemüsestreifen Passionsfruchtschnitte	Falsches Spiegelei Kartoffelgratin Broccoli mit Gemüsestreifen  Passionsfruchtschnitte

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 28. Juli – 28. Juli 2024 | Woche 30

	<b>Diabetes Menü mit Tagessuppe</b>	<b>Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe</b>
<b>MO</b>	Schweinspiccata Mailänderart Tomatenspaghetti Gedünstete Erbsen Blattsalat Frische Blaubeeren	Fleischterrine an Rahmsauce Maispolenta Kohlrabi  Frische Blaubeeren mit Rahm
<b>DI</b>	Rindfleischspieß an Bratenjus Maispolenta Geschmorte Bohnen Blattsalat Frischer Fruchtsalat	Rindshackfleisch an Bratensauce Buchstaben Teigwaren Karottenstreifen  Frischer Fruchtsalat
<b>MI</b>	Gebratene Pouletbrust an Frischkäsesauce Zitronengnocchi Gedünsteter Blattspinat Blattsalat Aprikosencreme	Pouletwürfeli an Frischkäsesauce Griessnocken Sellerie tomatiert  Aprikosencreme
<b>DO</b>	Rindssaftplätzli an Rotweinsauce Wildreis Kräutertomate Blattsalat Melonensalat	Brätkügeli an Rosmarinsauce Kartoffelstock Erbsenflan  Melonensalat
<b>FR</b>	Gebratenes Felchenfilet Kräuterquark Salzkartoffeln mit Schnittlauch Lauchgemüse Blattsalat Schokoladenköpfli	Fischklösschen an Dillsauce Kartoffelschnee Spinat gehackt  Schokoladenköpfli
<b>SA</b>	Kalbshaxen Gärtnerart Hausgemachte Spätzli Glasierte Karotten Blattsalat Brombeermousse	Fleischkäsestreifen an Bratensauce Hausgemachte Spätzli TX = Maispolenta Gedämpfter Broccoli Brombeermousse
<b>SO</b>	Gebratenes Schweinssteak an Senfsauce Kartoffelgratin Broccoli mit Gemüsestreifen Blattsalat Zitronenquarktorte	Schweinsgeschnetzeltes an Thymiansauce Herzoginkartoffeln TX = Kartoffelstock Zucchettiherzen Passionsfruchtschnitte

# Abendmenü 22. Juli – 28. Juli 2024 | Woche 30

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
<b>MO</b>	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Nussbrot Käse	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Nussbrot Käse
<b>DI</b>	Siedfleischsalat garniert mit verschiedenen Salaten Geschwellte Kartoffeln  Pfirsichquarkcreme	Siedfleischsalat garniert Mit verschiedenen Salaten Geschwellte Kartoffeln  Pfirsichquarkcreme	Salatteller garniert mit Ei Geschwellte Kartoffeln  Pfirsichquarkcreme
<b>MI</b>	Omelette mit Gemüse Dampfkartoffeln  Gemischter Salat	Omelette mit Gemüse Dampfkartoffeln  Gemischter Salat	Omelette mit Gemüse Dampfkartoffeln  Gemischter Salat
<b>DO</b>	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Kernenbrot Hausgemachte Konfitüre Joghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Ruchbrot Hausgemachte Konfitüre Joghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Kernenbrot Hausgemachte Konfitüre Joghurt
<b>FR</b>	Gemüsecremesuppe Brötli  Garnierter Aprikosenkuchen	Gemüsecremesuppe Brötli  Garnierter Aprikosenkuchen	Gemüsecremesuppe Brötli  Garnierter Aprikosenkuchen
<b>SA</b>	Penne Teigwaren All'Arrabbiata Parmesan Gemischter Salat Tam Tam	Penne Teigwaren an Tomatensauce Parmesan Gemischter Salat Tam Tam	Penne Teigwaren All'Arrabbiata Parmesan Gemischter Salat Tam Tam
<b>SO</b>	Garnierter Bündnerteller Langenthaler Zopf und Butter  Garnierter Salat Aromaquark	Garnierter Bündnerteller Langenthaler Zopf und Butter  Garnierter Salat Aromaquark	Hüttenkäseterrine Langenthaler Zopf und Butter  Garnierter Salat Aromaquark

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 22. Juli – 28. Juli 2024 | Woche 30

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
<b>MO</b>	Tomatierte Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Nussbrot Käse	Cremesuppe Frisches Birchermüesli Weggli Streichkäsli
<b>DI</b>	Salatteller garniert mit Ei Geschwellte Kartoffeln Pfirsichquarkcreme	Garnierter Weichkäseteller Geschwellte Kartoffeln Pfirsichquarkcreme
<b>MI</b>	Omelette mit Gemüse Dampfkartoffeln Gemischter Salat Birne	Omelette mit Gemüse Würfelnkartoffeln Birnenkompott
<b>DO</b>	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Kernbrot Konfitüre Joghurt	Cafe Complet mit Hüttenkäse Ruchbrot Hausgemachte Konfitüre Joghurt
<b>FR</b>	Gemüsepüreesuppe  Aprikosenkuchen garniert	Gemüsecremesuppe Griessköppli mit Sirup Apfelschnitze Moccaquark
<b>SA</b>	Penne Teigwaren All'Arrabbiata Parmesan Blattsalat mit Feta Frische Zwetschgen	Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce Parmesan Fruchtcocktail Tam Tam
<b>SO</b>	Garnierter Bündnerteller Hausgemachte Zöpfli und Butter  Garnierter Salat Joghurt	Garnierter Aufschnitteller Langenthaler Zopf und Butter  Aromaquark