

Mittagsmenü 10. – 16. August 2025 | Woche 33

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
MO	Gebackener Fleischkäse an Rosmarinsauce Weizotto Mischgemüse Apfel Ambrosia	Rindssaftplätzli an Thymiansauce Ofen - Bratkartoffeln Geschmorter Lattich Apfel Ambrosia	Panierter Tofu Currymayonaise Ofen - Bratkartoffeln Geschmorter Lattich Fruchtquark
DI	Gebratenes Kalbsschnitzel an Rahmsauce Nudeln Krautstiele an Béchamel Frischer Fruchtsalat	Gebratenes Forellenfilet an Dillsauce Trockenreis Romanesco mit Gemüsestreifen Frischer Fruchtsalat	Linsen - Chili Trockenreis Blattsalat mit Ei Frischer Fruchtsalat
MI	Rindsragout Gärtnerart Kartoffelstock Broccoli mit Mandeln Frische Himbeeren	Schweinsschnitzel an Frischkäsesauce Couscous Kräutertomate Frische Himbeeren	Gefüllte Peperoni mit Kichererbsen, Gemüse und Käse Couscous Frische Himbeeren mit Quark
DO	Pouletgeschnetzeltes Casimir Gemüsereis Fruchtgarnitur Blattsalat mit Randen Hausgemachtes Sablé	Kalbsbratwurst an Rosmarinsauce Süsskartoffelgnocchi Fenchel mit Dill Hausgemachtes Sablé	Süsskartoffelgnocchi Pfanne mit Gemüse und Feta Gemischter Salat mit Mozzarella Hausgemachtes Sablé
FR	Gebratenes Eglifilet Tartarsauce Salzkartoffelwürfel Zucchetti mit Basilikum Frisches Karamelköppli	Trutenragout an Senfsauce Hörnli Teigwaren Krautstiele an Béchamel Frisches Schokoladenköppli	Überbackene Cannelloni mit Tomaten und Käse Gemischter Salat mit Hüttenkäse Frisches Karamelköppli
SA	Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art Hausgemachte Spätzli Kohlrabi mit Kräutern Melonensalat	Pouletschenkelspiess an Bratenjus Hausgemachte Spätzli Kohlrabi mit Kräutern Melonensalat	Spätzligratin mit Gemüse Gemischter Salat Melonensalat
SO	Roastbeef gebraten an Béarnaise Sauce Hausgemachter Kartoffelgratin Erbsen und Karotten Waldbeerschnitte	Roastbeef gebraten mit Kräuterschaum Hausgemachter Kartoffelgratin Erbsen und Karotten Waldbeerschnitte	Falsches Spiegelei an Béarnaise Sauce Hausgemachter Kartoffelgratin Erbsen und Karotten Waldbeerschnitte

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 10. – 16. August 2025 | Woche 33

	Diabetes Menü mit Tagessuppe	Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe
MO	Hausgemachtes Hacksteak an Rosmarinsauce Weizotto Mischgemüse Blattsalat Apfel Ambrosia	Cervelatsragout an Rahmsauce Maispolenta Zucchettiflan Apfel Ambrosia
DI	Gebratenes Kalbsschnitzel an Senfsauce Nudeln Romanesco mit Gemüsestreifen Blattsalat Frischer Fruchtsalat	Kalbsgeschnetzeltes an Senfsauce Buchstaben Teigwaren Blumenkohl mit Safran Frischer Fruchtsalat
MI	Rindsragout Gärtnerart Kartoffelstock Broccoli mit Mandeln Blattsalat Frische Himbeeren	Rindshackfleisch an Thymiansauce Kartoffelstock Gedämpfter Broccoli Frische Himbeeren
DO	Pouletgeschnetzeltes Casimir Gemüserieis Fenchel mit Dill Blattsalat Hausgemachtes Gebäck	Pouletwürfeli an Frischkäsesauce Risotto TX = Reisterrine Gedämpfter Romanesco Schmelzbrötli
FR	Gebratenes Eglifiletfilet Tartarsauce Salzkartoffelwürfel Zucchini mit Basilikum Blattsalat Frisches Karamelköppli	Fischklösschen an Dillsauce Kartoffelschnee Spinat gehackt Frisches Karamelköppli
SA	Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art Hausgemachte Spätzli Kohlrabi mit Kräutern Blattsalat Melonensalat	Fleischterriner an Bratensauce Hausgemachte Spätzli TX = Griessnocken Schwarzwurzeln tomatiert Melonensalat
SO	Roastbeef gebraten an Béarnaise Sauce Herzoginkartoffeln Erbsen und Karotten Blattsalat Waldbeertorte	Rindsgeschnetzeltes an Rosmarinsauce Kartoffelrosetten Karottenstreifen Waldbeerschnitte

Abendmenü 10. – 16. August 2025 | Woche 33

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
MO	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat Aktifit	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat Aktifit	Überbackenes Quornschnitzel Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat Aktifit
DI	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Vollkornbrot Hausgemachte Konfitüre Fruchtjoghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Vollkornbrot Hausgemachte Konfitüre Fruchtjoghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Vollkornbrot Hausgemachte Konfitüre Fruchtjoghurt
MI	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse
DO	Überbackene Capuns mit Gemüse Gemischter Salat Joghurt	Überbackene Capuns mit Gemüse Gemischter Salat Joghurt	Überbackene Capuns mit Gemüse Gemischter Salat Joghurt
FR	Gefüllte Pfannkuchen mit Spinat Garnierter Blattsalat Aprikosenquarkcreme	Gefüllte Pfannkuchen mit Spinat Garnierter Blattsalat Aprikosenquarkcreme	Gefüllte Pfannkuchen mit Spinat Garnierter Blattsalat Aprikosenquarkcreme
SA	Penne Teigwaren an Pestosauce Parmesan Gemischter Salat Tam Tam	Penne Teigwaren an Kräutersauce Parmesan Gemischter Salat Tam Tam	Penne Teigwaren an Pestosauce Parmesan Gemischter Salat Tam Tam
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Gemischter Salat Glace aus der Region	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Gemischter Salat Glace aus der Region	Garnierter Käseteller Langenthaler Zopf und Butter Gemischter Salat Glace aus der Region

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 10. – 16. August 2025 | Woche 33

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
MO	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat Birne	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Randensalat Aktifit
DI	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Vollkornbrot Konfitüre Fruchtjoghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Weichkäse Ruchbrot Hausgemachte Konfitüre Fruchtjoghurt
MI	Tomatierte Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse	Gemüsecremesuppe Frisches Birchermüesli Weggli Käsli
DO	Linseneintopf mit Gemüse und Feta Gemischter Salat Frische Zwetschgen	Tomatensuppe Griessköpfli mit Himbeersirup Moccaquark
FR	Gefüllte Pfannkuchen mit Spinat Garnierter Blattsalat Aprikosenquarkcreme	Basler Mehlsuppe Fotzelschnittli mit Zimtzucker Apfelschnitze
SA	Penne Teigwaren an Pestosauce Parmesan Gemischter Salat Apfelmus mit Vanillejoghurt	Fideli Teigwaren an Kräutersauce Parmesan Apfelmus mit Vanillejoghurt
SO	Garnierter Bündnerfleischsteller Hausgemachte Zöpfli und Butter Gemischter Salat Zweifarbige Glace	Garnierter Aufschnitteller Langenthaler Zopf und Butter Aprikosenkompott Glace aus der Region