

Mittagsmenü 31. August – 06. September 2026 | Woche 36

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
MO	Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Bratkartoffeln mit Rosmarin Bodenkohlrabi Frisches Karamelköpfl	Kalbshaxe Cremolata Maispolenta Gedünstete Zucchini Frisches Schokoladenköpfl	Champignonsragout mit Saitan an Paprikarahmsauce Maispolenta Gedünstete Zucchini Frisches Karamelköpfl
DI	Pouletgeschnetzeltes Casimir Trockenreis Geschmorter Lattich Zwetschgenkompott mit Zimtquark	Hausgemachtes Hacksteak an Bratenjus Kartoffelstock Krautstiele an Béchamel Aprikosenkompott mit Zimtquark	Eier an Safransauce Kartoffelstock Gemischter Salat mit Hüttenkäse Zwetschgenkompott mit Zimtquark
MI	Gebratenes Schweinsschnitzel an Rahmsauce Nudeln Erbsen und Karotten Frischer Fruchtsalat	Gebratenes Saiblingfilet an Dillsauce Pilawreis Gehackter Spinat Frischer Fruchtsalat	Bean Masala (indisches Bohnengericht) Pilawreis Gemischter Salat mit Ei Fruchtquark
DO	Kalbsschulterbraten an Bratenjus Schupfnudel Trio Gedünsteter Rosenkohl Heidelbeermuffin	Schweinsragout an Frischkäsesauce Ebly Glasierter Sellerie Heidelbeermuffin	Gefüllte Peperoni mit Hülsenfrüchten und Feta Ebly Blattsalat mit Mozzarella Heidelbeermuffin
FR	Gebratenes Felchenfilet an Safransauce Mediterraner Couscous Gedünsteter Blattspinat Süssmostcreme	Geschmortes Rindsinvoltni an Rosmarinjus Krawatten Teigwaren Blumenkohl mit Gemüsestreifen Süssmostcreme	Paniertes Quornschnitzel Curryquark Dip Krawatten Teigwaren Gedünsteter Blattspinat Süssmostcreme
SA	Hackbraten an Pfeffersauce Salbeignocchi Gebundenes Lauchgemüse Trauben	Gebratener Pouletspiess an Bratensauce Salbeignocchi Glasierte Karotten Trauben	Gefülltes Vegischnitzel mit Tomaten auf Kräutersauce Salbeignocchi Gemischter Salat mit Ei Trauben
SO	Schweinssteak an Cantadousauce Hausgemachte Spätzli Broccoli mit Gemüsestreifen Marronimousse	Schweinssteak an Senfsauce Hausgemachte Spätzli Broccoli mit Gemüsestreifen Vanilleköpfl	Spätzligratin Gemischter Salat Marronimousse

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 31. August – 06. September 2026 | Woche 36

	Diabetes Menü mit Tagessuppe	Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe
MO	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Bratkartoffeln mit Rosmarin Bodenkohlrabi Blattsalat Frisches Karamelköpfl	Kalbsbratwurst an Rahmsauce Maispolenta Gedämpfter Kohlrabi Frisches Karamelköpfl
DI	Pouletgeschnetzeltes Casimir Trockenreis Geschmorter Lattich Zwetschgenkompott mit Zimtquark	Pouletgeschnetzeltes an Thymiansauce Kartoffelstock Karottenstreifen Beerensturm
MI	Gebratenes Schweinsschnitzel an Senfsauce Nudeln Erbsen und Karotten Blattsalat Frischer Fruchtsalat	Schweinshackfleisch an Bratenjus Fideli Teigwaren Mischgemüse Frischer Fruchtsalat
DO	Kalbsschulterbraten an Bratenjus Schupfnudel Trio Gedünsteter Rosenkohl Blattsalat Hausgemachtes Gebäck	Kalbsschulterbraten an Bratenjus Reisterrine Sellerie tomatiert Heidelbeermuffin
FR	Gebratenes Felchenfilet an Safransauce Mediterraner Couscous Gedünsteter Blattspinat Blattsalat Süssmostcreme	Pochiertes Felchenfilet an Dillsauce Kartoffelschnee Spinat gehackt Süssmostcreme
SA	Hausgemachtes Hacksteak an Pfeffersauce Salbeignocchi Gebundenes Lauchgemüse Blattsalat Orangensalat	Cervelatsragout an Frischkäsesauce Maispolenta Zucchettiherten Orangensalat
SO	Schweinssteak an Frischkäsesauce Hausgemachte Spätzli Broccoli mit Gemüsestreifen Blattsalat Marronipudding	Schweinsgeschnetzeltes an Rosmarinsauce Hausgemachte Spätzli TX = Kartoffelstock Gedämpfter Broccoli Marronimousse

Abendmenü 31. August – 06. September 2026 | Woche 36

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
MO	Hausgemachter Gemüsekuchen Blattsalat mit Mozzarella	Hausgemachter Gemüsekuchen Blattsalat mit Mozzarella	Hausgemachter Gemüsekuchen Blattsalat mit Mozzarella
DI	Omelette mit Kräutern Dampfkartoffeln Garnierter Blattsalat Tam Tam	Omelette mit Kräutern Dampfkartoffeln Garnierter Blattsalat Tam Tam	Omelette mit Kräutern Dampfkartoffeln Garnierter Blattsalat Tam Tam
MI	Kürbiscremesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Kürbiscremesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Kürbiscremesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse
DO	Blätterteigpastetli Pilzragout mit Gemüsestreifen Gemischter Salat Fruchtquark	Brätkügeli an weisser Sauce mit Gemüsestreifen auf Toast Gemischter Salat Fruchtquark	Blätterteigpastetli Pilzragout mit Gemüsestreifen Gemischter Salat Fruchtquark
FR	Garnierter Käseteller Geschwellte Kartoffeln Gemischter Salat	Garnierter Käseteller Geschwellte Kartoffeln Gemischter Salat	Garnierter Käseteller Geschwellte Kartoffeln Gemischter Salat
SA	Penne Teigwaren all' Arrabbiata Reibkäse Gemischter Salat Waldbeerenquarkcreme	Penne Teigwaren an Tomatensauce Reibkäse Gemischter Salat Waldbeerenquarkcreme	Penne Teigwaren an Tomatensauce Reibkäse Gemischter Salat Waldbeerenquarkcreme
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat Joghurt	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat Joghurt	Garnierter Salatteller mit Ei Langenthaler Zopf und Butter 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 31. August – 06. September 2026 | Woche 36

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
MO	Hausgemachter Gemüsekuchen Blattsalat mit Mozzarella Pflaume	Griessbrei Zimtzucker Ananaskompott Moccaquark
DI	Omelette mit Kräutern Dampfkartoffeln Garnierter Blattsalat Apfel	Omelette mit Kräutern Dampfkartoffelwürfeli Fruchtcocktail Tam Tam
MI	Kürbispüreesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Kürbiscremesuppe Frisches Birchermüesli Weggli Käsli
DO	Pilzragout mit Gemüsestreifen auf Toast Gemischter Salat Kirschenkompott mit Vanillequark	Fotzelschnittli Zimtzucker Kirschenkompott mit Vanillequark
FR	Garnierter Käseteller Geschwellte Kartoffeln Gemischter Salat Birne	Garnierter Weichkäseteller Geschwellte Kartoffeln Pfirsichkompott
SA	Penne Teigwaren all` Arrabbiata Reibkäse Gemischter Salat Waldbeerenquarkcreme	Buchstaben Teigwaren an Carbonarasauce Reibkäse Apfelmus Waldbeerenquarkcreme
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Hausgemachte Zöpfli und Butter Garnierter Blattsalat Joghurt	Garnierter Aufschnitteller Langenthaler Zopf und Butter Aprikosenkompott Joghurt