

Mittagsmenü 26. Oktober - 01. November 2026 | Woche 44

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
MO	Trutengeschnetzeltes an Frischkäsesauce Kartoffelstock Geschmorte Bohnen Frischer Fruchtsalat	Schweinsschnitzel an Rosmarinsauce Salbeignocchi Krautstiele an Béchamel Frischer Fruchtsalat	Panierter Ziger mit Birnen- Chutney Salbeignocchi Krautstiele an Béchamel Frischer Fruchtsalat
DI	Hackbraten an Pfeffersauce Spinatnudeln Gedämpfter Blumenkohl Ofenapfel mit Zimtcreme	Pochiertes Felchenfilet auf Gemüsebeet an Zitronensauce Gemüse Couscous Gedünsteter Blattspinat Ofenapfel mit Zimtcreme	Omelette mit Kräutern Salzkartoffeln Gedünsteter Blattspinat Ofenapfel mit Zimtcreme
MI	Poulet Cordon Bleu Ofenkartoffeln mit Rosmarin Gedünstete Zucchini Orangensalat	Helles Kalbsgeschchnetzeltes Griessmonde Mischgemüse Orangensalat	Käseravioli mit glasierten Birnen, gerösteten Haselnüssen, Thymian und Parmesan Blattsalat mit Feta Orangensalat
DO	Rehpfeffer Jäger Art Hausgemachte Spätzli Geschmorter Rosenkohl Vermicelles mit Kirsch	Gebratenes Hacksteak an Bratenjus Schmelzkartoffeln Romanesco mit Gemüsestreifen Latte Cotta mit Quitten	Blätterteigpastetli mit Pilz- und Seitanfüllung Romanesco mit Gemüsestreifen Blattsalat mit Hüttenkäse Latte Cotta mit Quitten
FR	Gebratenes Felchenfilet Tartarsauce Salzkartoffelwürfel Broccoli mit Mandeln Süssmostcreme	Trutenragout an Frischkäsesauce Trockenreis Gedämpfte Zucchini Süssmostcreme	Linsen Dal (Indien – Curry) Trockenreis Gemischter Salat mit Mozzarella Süssmostcreme
SA	Schweinsragout an Senfsauce Maispolenta Fenchel mit Dill Weisses Schokoladenmousse mit Heidelbeerkompott	Pouletschenkelspiess an Bratensauce Maispolenta Fenchel mit Dill Vanilleköpfl mit Heidelbeerkompott	Tofuragout an Paprikasauce Maispolenta Fenchel mit Dill Vanilleköpfl mit Heidelbeerkompott
SO	Kalbskarreebraten an Morchelsauce Röstisticks Erbsen und Karotten Rüebli torte	Kalbskarreebraten an Thymiansauce Röstisticks Erbsen und Karotten Rüebli torte	Sojastreifen an Morchelsauce Röstisticks Erbsen und Karotten Rüebli torte

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 26. Oktober - 01. November 2026 | Woche 44

	Diabetes Menü mit Tagessuppe	Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe
MO	Trutengeschnetzeltes an Frischkäsesauce Kartoffelstock Geschmorte Bohnen Blattsalat Frischer Fruchtsalat	Cervelatsragout an Rahmsauce Maispolenta Sellerie Frisches Moccamousse
DI	Hacksteak an Pfeffersauce Spinatnudeln Gedämpfter Blumenkohl Blattsalat Ofenapfel mit Zimtcreme	Rindshackfleisch an Bratensauce Fideli Teigwaren mit Safran Gedämpfter Blumenkohl Apfelwürfeli mit Zimtcreme
MI	Gebratener Pouletschenkel an Thymianjus Ofenkartoffeln mit Rosmarin Gedünstete Zucchini Blattsalat Orangensalat	Pouletgeschnetzeltes an Frischkäsesauce Griessmonde TX = Griessnocken Schwarzwurzeln tomatiert Orangensalat
DO	Rehpfeffer Jäger Art Hausgemachte Spätzli Geschmorte Rosenkohl Blattsalat Frischer Fruchtsalat	Rehhackfleisch an Preiselbeersauce Hausgemachte Spätzli TX: Kartoffelstock Gedünstete Kürbiswürfeli Latte Cotta mit Quitten
FR	Gebratenes Felchenfilet Tartarsauce Salzkartoffelwürfel Broccoli mit Mandeln Blattsalat Süssmostcreme	Fischragout an Dillsauce Kartoffelschnee Spinat gehackt Süssmostcreme
SA	Schweinsragout an Senfsauce Maispolenta Fenchel mit Dill Blattsalat Vanilleköpfl mit Heidelbeerkompott	Brätkügeli an Senfsauce Maispolenta Kohlrabi Weisses Schokoladenmousse mit Heidelbeerkompott
SO	Kalbskarreebraten an Morchelsauce Herzogin Kartoffeln Erbsen und Karotten Blattsalat Zitronen - Joghurttorte	Kalbskarreebraten an Apfelsauce Kartoffelrosetten Erbsenherz Zitronen - Joghurttorte

Abendmenü 26. Oktober - 01. November 2026 | Woche 44

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
MO	Lauch – Käsekuchen Gemischter Salat	Spinatkuchen Gemischter Salat	Lauch – Käsekuchen Gemischter Salat
DI	Salatteller garniert mit Ei Mediterranes Brot Zwetschgenkompott mit Zimtquark	Salatteller garniert mit Hüttenkäse Ruchbrot Kirschenkompott mit Zimtquark	Salatteller garniert mit Hüttenkäse Ruchbrot Zwetschgenkompott mit Zimtquark
MI	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Körnerbrot Käse	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Vollkornbrot Käse	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Körnerbrot Käse
DO	Lasagne mit Sojabolognese Gemischter Salat Mandarinenquarkcreme	Lasagne mit Sojabolognese Gemischter Salat Mandarinenquarkcreme	Lasagne mit Sojabolognese Gemischter Salat Mandarinenquarkcreme
FR	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat	Überbackenes Quornschnitzel Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat
SA	Kürbisravioli an Salbeisauce Reibkäse Nüsslersalat mit Ei Tam Tam	Kürbisravioli an Salbeisauce Reibkäse Nüsslersalat mit Mozzarella Tam Tam	Kürbisravioli an Salbeisauce Reibkäse Nüsslersalat mit Ei Tam Tam
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Mischsalat garniert Joghurt	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Mischsalat garniert Joghurt	Humus mit Antipasti Langenthaler Zopf und Butter Mischsalat garniert 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 26. Oktober - 01. November 2026 | Woche 44

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
MO	Gemüsekuchen Gemischter Salat Birne	Griessbrei Zimt Zucker Aprikosenkompott Moccajoghurt
DI	Salatteller garniert mit Ei Grahambrot Zwetschgenkompott mit Zimtquark	Weichkäseteller garniert Ruchbrot Kirschenkompott mit Zimtquark
MI	Kürbispüreesuppe Frisches Birchermüesli Körnerbrot Käse	Kürbiscremesuppe Birchermüesli Weggli Käsli
DO	Lasagne mit Sojabolognese Gemischter Salat Mandarinenquarkcreme	Hörnli Auflauf mit Schinkenwürfeli Pfirsichkompott Mandarinenquarkcreme
FR	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat Frische Kaki	Saftiges Rippli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Apfelschnitze
SA	Penne Teigwaren an Pestosauce Reibkäse Nüsslersalat mit Ei Clementine	Sternchen Teigwaren an Pestosauce Reibkäse Birnenkompott Fruchtquark
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Hausgemachte Dübeli und Butter Mischsalat garniert Joghurt	Garnierter Aufschnitteller Langenthaler Zopf und Butter Heidelbeerkompott Joghurt