

Mittagsmenü 18. – 24. November 2024 | Woche 47

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
MO	Rindsgeschnetztes an rotem Curry Nudeln Asiatisches Mischgemüse Schokoladencreme	Schweinsbraten an Bratenjus Kartoffelstock Glasierte Karotten Schokoladencreme	Selleriepiccata an Tomatensauce Linsenragout Gemischter Salat Schokoladencreme
DI	Schweinskarreebraten an Thymianjus Hausgemachter Kartoffelgratin Lauchgemüse Mandelköpflli mit Himbeersauce	Trutenschnitzel an Frischkäsesauce Spiralen Teigwaren Blattsalat mit Mais Vanilleköpflli mit Himbeersauce	Kürbis – Lasagne Gemischter Salat mit Feta Mandelköpflli mit Himbeersauce
MI	Pouletspiessli an Rosmarinsauce Weizotto Gedämpfter Fenchel Lebkuchenmousse	Gebratenes Felchenfilet an Dillsauce Salzkartoffeln Gedünsteter Blattspinat Lebkuchenmousse	Hülsenfrüchte Chili Wildreis Gemischter Salat Lebkuchenmousse
DO	Schweinskotelette an Bratenjus Kartoffelkroketten Geschmorte Rosenkohl Frischer Fruchtsalat	Rindsgeschnetztes Gärtnerart Maiscouscous Kohlrabi mit Kräutern Frischer Fruchtsalat	Puschlaver Pizzoccheri mit Wirz, Kartoffeln, Salbei, Knoblauch und Käse Gemischter Salat Frischer Fruchtsalat
FR	Gebratenes Felchenfilet an Dillsauce Gemüserais Kräutertomate Ananassalat	Kalbs Cipollataspiess an Rosmarinsauce Ofenbratkartoffeln Zucchetti mit Basilikum Ananassalat	Gekochtes Ei an Safransauce Kartoffelstock Gemischter Salat Ananassalat
SA	Trutenragout an Senfsauce Salbeignocchi Geschmorte Bohnen Orangensalat	Gebratenes Lammnierstück an Bratenjus Griessmonde Gedämpfter Broccoli Orangensalat	Gefüllte Peperoni mit Gemüse und Frischkäse Griessmonde Grüner Salat mit Mozzarella Orangensalat
SO	Kalbsschnitzel an Champignonsauce Hausgemachte Spätzli Erbsen und Karotten Passionsfruchtschnitte	Kalbsschnitzel an Thymianjus Hausgemachte Spätzli Erbsen und Karotten Passionsfruchtschnitte	Gebratenes Tofusteak auf Kräutersauce Hausgemachte Spätzli Erbsen und Karotten 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 18. – 24. November 2024 | Woche 47

	Diabetes Menü mit Tagessuppe	Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe
MO	Rindsgeschnetzeltes an Paprikasauce Nudeln Asiatisches Mischgemüse Blattsalat Schokoladencreme	Rindshackfleisch an Bratensauce Maispolenta Zucchettiterrine Schokoladencreme
DI	Schweinskarreebraten an Senfsauce Hausgemachter Kartoffelgratin Lauchgemüse Blattsalat Mandelköpflli mit Himbeersauce	Schweinskarreebraten an Orangensauce Sternli Teigwaren Karottenstreifen Mandelköpflli mit Himbeersauce
MI	Pouletspiessli an Rosmarinsauce Weizotto Gedämpfter Fenchel Blattsalat Lebkuchenschnitte mit Kirschen	Pouletwürfeli an Pfirsichsauce Kartoffelstock Blumenkohl mit Safran Lebkuchenmousse
DO	Schweinskotelette an Bratenjus Kartoffelkroketten Geschmorter Rosenkohl Blattsalat Frischer Fruchtsalat	Fleischkäsestreifen an Rahmsauce Reisterrine Sellerie tomatiert Frischer Fruchtsalat
FR	Gebratenes Felchenfilet an Dillsauce Gemüserais Kräutertomate Blattsalat Ananassalat	Fischterriner an Dillsauce Kartoffelschnee Spinat gehackt Moccamousse
SA	Trutenragout an Thymianjus Salbeignocchi Geschmorte Bohnen Blattsalat Orangensalat	Lammhackfleisch an Bratensauce Griessmonde TX = Griessnocken Gedämpfter Broccoli Orangensalat
SO	Kalbsschnitzel an Champignonsauce Hausgemachte Spätzli Erbsen und Karotten Blattsalat Limettenmousse mit Passionsfruchtsauce	Kalbsgeschnetzeltes an Thymiansauce Ribeli Teigwaren Erbsenflan Passionsfruchtschnitte

Abendmenü 18. – 24. November 2024 | Woche 47

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
MO	Kürbissuppe Brötchen Garnierter Zwetschkuchen	Kürbissuppe Brötchen Garnierter Apfelkuchen	Kürbissuppe Brötchen Garnierter Zwetschkuchen
DI	Schweinswürstli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat	Wienerli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat	Gebratenes Quornschnitzel Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat
MI	Äplermagronen Apfelmus Mandarinenquarkcreme	Äplermagronen Apfelmus Mandarinenquarkcreme	Äplermagronen Apfelmus Mandarinenquarkcreme
DO	Gefüllte Pfannkuchen mit Spinat und Mozzarella an Käsesauce Garnierter Nüsslersalat Aktifit	Gefüllte Pfannkuchen mit Spinat und Mozzarella an Kräutersauce Garnierter Nüsslersalat Aktifit	Gefüllte Pfannkuchen mit Spinat und Mozzarella an Käsesauce Garnierter Nüsslersalat Aktifit
FR	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Hausgemachte Konfitüre Grahambrot Joghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Hausgemachte Konfitüre Grahambrot Joghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Hausgemachte Konfitüre Grahambrot Joghurt
SA	Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Pestosauce Reibkäse Gemischter Salat Fruchtquark	Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Kräutersauce Reibkäse Gemischter Salat Fruchtquark	Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Pestosauce Reibkäse Gemischter Salat Fruchtquark
SO	Bündnerfleischteller garniert Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Mischsalat Tam Tam	Bündnerfleischteller garniert Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Mischsalat Tam Tam	Antipastiteller mit Humus Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Mischsalat Tam Tam

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 18. – 24. November 2024 | Woche 47

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
MO	Kürbispüreesuppe Gestürzter Birnenkuchen mit Vanillesauce	Kürbissuppe Gestürzter Birnenkuchen mit Vanillesauce
DI	Wienerli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat Kiwi	Wienerli Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Aprikosenkompott
MI	Äplermagronen Gemischter Salat Apfelmus mit Joghurt	Äplerhörnli mit Schinken Apfelmus Mandarinenquarkcreme
DO	Gefüllte Pfannkuchen mit Spinat Kräutersauce Garnierter Nüsslersalat Birne	Haferbrei Zimtzucker Pfirsichkompott Aktifit
FR	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Konfitüre Vollkornbrot Joghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Weichkäse Hausgemachte Konfitüre Weggli Joghurt
SA	Penne an Pestosauce Reibkäse Gemischter Salat Kirschenkompott mit Vanillequark	Fideli Teigwaren an Pestosauce Reibkäse Kirschenkompott mit Vanillequark
SO	Bündnerfleischteller garniert Hausgemachte Zöpfli und Butter Garnierter Mischsalat Moccajoghurt	Schinkenmousse garniert Langenthaler Zopf und Butter Tam Tam