

# Mittagsmenü 16. – 22. Dezember 2024 | Woche 51

	<b>Vollkost Menü mit Tagessuppe</b>	<b>Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe</b>	<b>Vegetarisches Menü mit Tagessuppe</b>
<b>MO</b>	Schweins Cordonbleu Ofenkartoffeln mit Rosmarin Lauchgemüse  Ananassalat mit Passionsfrucht	Kalbsbratwurst an Bratensauce Hörnli Teigwaren Krautstiele an Béchamel Ananassalat mit Passionsfrucht	Walliser Cholera (mit Lauch, Kartoffeln, Äpfeln und Käse) Gemischter Salat Ananassalat mit Passionsfrucht
<b>DI</b>	Rindsschmorschnitzel an Rotweinsauce Maispolenta Gedünstete Kohlrabi Mangomousse	Gebratenes Eglifilet Quarktartare Couscous Gehackter Spinat Mangomousse	Asiatisches Nudelgericht mit Tofu, Gemüse und Erdnüssen Gemischter Salat mit Ei Mangomousse
<b>MI</b>	Hausgemachter Hackbraten an Rosmarinjus Hörnli Teigwaren Geschmorte Bohnen Orangensalat	Kalbsragout Gärtnerart Kartoffelstock Gedämpfter Romanesco Orangensalat	Ei an Safransauce Kartoffelstock Gedämpfter Romanesco Orangensalat
<b>DO</b>	Gebratene Pouletbrust an Senfsauce Hausgemachte Spätzli Gedämpfte Tomate Frisches Karamelköpflli	Gebratenes Lammnierstück an Rosmarinjus Griessmonde Gedünstete Zucchini Frisches Schokoladenköpflli	Zucchini Piccata auf Tomatensauce Spaghetti Gemischter Salat mit Ei Frisches Karamelköpflli
<b>FR</b>	Hallwilersee Felchenfilet Tartaresauce Salzkartoffeln Gedünsteter Blattspinat Clementine	Rindsgeschnetztes an Thymianjus Maispolenta Mischgemüse Clementine	Randenfalafel Tzatzikisauce Trockenreis Gedünsteter Blattspinat Clementine
<b>SA</b>	Husarenspiess an Bratenjus Trockenreis Spitzkohl Ofenapfel mit Zimtcreme	Schweinskarreebraten an Senfsauce Kartoffelgnocchi Blumenkohl mit Gemüsestreifen Ofenapfel mit Zimtcreme	Gnocchigratin mit Gemüse und Tomaten Gemischter Salat mit Hüttenkäse  Ofenapfel mit Zimtcreme
<b>SO</b>	Gebratenes Kalbssteak an Frischkäsesauce Hausgemachter Kartoffelgratin Glasierte Karotten Weihnachtsgebäck	Gebratenes Kalbssteak an Frischkäsesauce Herzoginkartoffeln Glasierte Karotten Weihnachtsgebäck	Gebratenes Quornschnitzel an Paprikasauce Hausgemachter Kartoffelgratin Glasierte Karotten Weihnachtsgebäck

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 16. – 22. Dezember 2024 | Woche 51

	<b>Diabetes Menü mit Tagessuppe</b>	<b>Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe</b>
<b>MO</b>	Kalbsbratwurst an Bratensauce Ofenkartoffeln mit Rosmarin Lauchgemüse Blattsalat Ananassalat mit Passionsfrucht	Fleischterrine an Senfsauce Fideli Teigwaren Schwarzwurzeln tomatiert  Beerensturm
<b>DI</b>	Rindsschmorschnitzel an Rotweinsauce Maispolenta Gedünstete Kohlrabi Blattsalat Mangomousse	Cervelatsragout an Rahmsauce Maispolenta Erbsenterrine  Mangomousse
<b>MI</b>	Hausgemachter Hackbraten an Rosmarinjus Hörnli Teigwaren Geschmorte Bohnen Blattsalat Orangensalat	Rindhackfleisch an Rosmarinsauce Kartoffelstock Rüeblistreifen  Orangensalat
<b>DO</b>	Gebratene Pouletbrust an Senfsauce Hausgemachte Spätzli Gedämpfte Tomate Blattsalat Frisches Karamelköpflli	Pouletwürfeli an Bratensauce Hausgemachte Spätzli TX = Griessnocken Gedämpfter Broccoli Frisches Karamelköpflli
<b>FR</b>	Hallwilersee Felchenfilet Tartaresauce Salzkartoffeln Gedünsteter Blattspinat Blattsalat Clementine	Fischklösschen an Dillsauce Kartoffelschnee Spinat gehackt  Moccamousse
<b>SA</b>	Schweinskarreebraten an Thymianjus Trockenreis Spitzkohl Blattsalat Ofenapfel mit Zimtcreme	Schweinskarreebraten an Thymianjus Kartoffel Rosetten Sellerie tomatiert  Apfelwürfeli mit Zimtcreme
<b>SO</b>	Gebratenes Kalbssteak an Frischkäsesauce Hausgemachter Kartoffelgratin Glasierte Karotten Blattsalat Lebkuchenschnitten mit Kirschen	Kalbsgeschnetzeltes an Frischkäsesauce Maispolenta Gedämpfter Blumenkohl  Schokoladen Lebkuchen

# Abendmenü 16. – 22. Dezember 2024 | Woche 51

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
<b>MO</b>	Brätkügel an Frischkäsesauce Trockenreis  Gemischter Salat	Brätkügel an Frischkäsesauce Trockenreis  Gemischter Salat	Pilzragout an Frischkäsesauce Trockenreis Gemischter Salat Fruchtquark
<b>DI</b>	Pfannkuchen mit Gemüsefüllung  Apfelmus mit Joghurt	Pfannkuchen mit Gemüsefüllung  Apfelmus mit Joghurt	Pfannkuchen mit Gemüsefüllung  Apfelmus mit Joghurt
<b>MI</b>	Gemüsecremesuppe  Frisches Birchermüesli Nussbrot Käse	Gemüsecremesuppe  Frisches Birchermüesli Ruchbrot Käse	Gemüsecremesuppe  Frisches Birchermüesli Nussbrot Käse
<b>DO</b>	Gemüselasagne  Gemischter Salat Fruchtquark	Gemüselasagne  Gemischter Salat Fruchtquark	Gemüselasagne  Gemischter Salat Fruchtquark
<b>FR</b>	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Hausgemachte Konfitüre Vollkornbrot Fruchtjoghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Hausgemachte Konfitüre Vollkornbrot Fruchtjoghurt	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Hausgemachte Konfitüre Vollkornbrot Fruchtjoghurt
<b>SA</b>	Ravioli al limone mit Kräutersauce Parmesan  Gemischter Salat Vanille Tam Tam	Ravioli al limone mit Kräutersauce Parmesan  Gemischter Salat Vanille Tam Tam	Ravioli al limone mit Kräutersauce Parmesan  Gemischter Salat Vanille Tam Tam
<b>SO</b>	Garnierter Mostbröckliteller Langenthaler Zopf und Butter Gemischter Salat  Glace aus der Region	Garnierter Mostbröckliteller Langenthaler Zopf und Butter Gemischter Salat  Glace aus der Region	Zweifarbige Gemüseterrine Gefüllte Eier 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 16. – 22. Dezember 2024 | Woche 51

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
<b>MO</b>	Pilzragout mit Gemüse Trockenreis  Gemischter Salat Birnenquarkcreme	Brätkügel an Frischkäsesauce Gemüserisotto  Ananaskompott
<b>DI</b>	Linseneintopf mit Gemüse  Gemischter Salat mit Feta Kirschenkompott	Haferbrei Zimtucker  Kirschenkompott mit Vanillequark
<b>MI</b>	Gemüsepüreesuppe  Frisches Birchermüesli Nussbrot Käse	Gemüsecremesuppe  Frisches Birchermüesli Weggli Käsli
<b>DO</b>	Gemüselasagne  Gemischter Salat Apfelmus mit Vanillequark	Hörnli mit Brösmeli Reibkäse  Apfelmus Fruchtquark
<b>FR</b>	Cafe Complet mit verschiedenem Käse Konfitüre Vollkornbrot  Fruchtjoghurt	Cafe Complet mit Hüttenkäse Hausgemachte Konfitüre Ruchbrot  Fruchtjoghurt
<b>SA</b>	Penne Teigwaren mit Kräutersauce Parmesan Gemischter Salat mit Mozzarella Aprikosenkompott mit Vanillequark	Fideli Teigwaren mit Kräutersauce Parmesan  Aprikosenkompott Vanille Tam Tam
<b>SO</b>	Garnierter Mostbröckliteller Hausgemachte Zöpfli und Butter  Gemischter Salat Zweifarbige Glace	Aufschnittteller garniert Langenthaler Zopf und Butter  Birnenkompott Glace aus der Region