

Mittagsmenü 21. – 27. September 2026 | Woche 39

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
MO	Gebratener Husarenspiess an Rosmarinjus Hausgemachter Kartoffelgratin Blumenkohl mit Gemüsestreifen Trauben	Schweinsschnitzel an Frischkäsesauce Salbeignocchi Gedämpfte Tomate Trauben	Grillkäse auf Peperonicoulis Salbeignocchi Gemischter Salat mit Ei Trauben
DI	Rindsinvoltini an Rotweinsauce Kartoffelstock Peperoni Trio Griessköpfli mit Himbeersauce	Gebratene Pouletbrust an Estragonsauce Maiscouscous Geschmorter Lattich Vanilleköpfli mit Himbeersauce	Frühlingsrollen mit süsser Chilisauce Maiscouscous Geschmorter Lattich Griessköpfli mit Himbeersauce
MI	Paniertes Kalbsschnitzel Spiralen Teigwaren Krautstiele an Béchamel Süssmostcreme	Gebratenes Forellenfilet Kräuterquark Salzkartoffeln Erbsen Süssmostcreme	Falsches Spiegelei Salzkartoffeln Rahmspinat Süssmostcreme
DO	Saftiges Rippli Senf Salzkartoffeln Sauerkraut Frischer Fruchtsalat	Gemischter Fleischspiess an Rosmarinjus Krawatten Teigwaren Glasierter Karotten Frischer Fruchtsalat	Sojastreifen Zürcher Art Krawatten Teigwaren Glasierter Karotten Frischer Fruchtsalat
FR	Gebratenes Forellenfilet an grünem Curry Linsencouscous Cocobohnen Zwetschgenquarkcreme	Trutenragout an Bratensauce Kartoffelstock Gedünsteter Kürbis Birnenquarkcreme	Süsskartoffelgnocchi Pfanne mit Gemüse und Feta Gemischter Salat Zwetschgenquarkcreme
SA	Rindsgeschnetzeltes Stroganow Trockenreis Kohlrabi mit Kräutern Linzer Schnitten	Rindsgeschnetzeltes an Thymiansauce Trockenreis Kohlrabi mit Kräutern Aprikosen Schnitten	Gefüllte Champignons mit Frischkäse Trockenreis Kohlrabi mit Kräutern Linzer Schnitten
SO	Kalbskarreebraten an Pflaumensauce Herzoginkartoffeln Broccoli mit Gemüsestreifen Marronimousse	Kalbskarreebraten an Senfsauce Herzoginkartoffeln Broccoli mit Gemüsestreifen Latte Cotta mit Sanddorn	Überbackenes Quornschnitzel mit Peperoni Herzoginkartoffeln Broccoli mit Gemüsestreifen 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 21. – 27. September 2026 | Woche 39

	Diabetes Menü mit Tagessuppe	Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe
MO	Gemischter Fleischspiess an Rosmarinsauce Hausgemachter Kartoffelgratin Blumenkohl mit Gemüsestreifen Blattsalat Apfeltraum	Pouletgeschnetzeltes an Rosmarinsauce Maispolenta Gedämpfter Blumenkohl Apfeltraum
DI	Hausgemachtes Hacksteak an Rotweinsauce Kartoffelstock Peperoni Trio Blattsalat Griessköppli mit Himbeersauce	Bratkügeli an Frischkäsesauce Kartoffelstock Schwarzwurzeln tomatiert Griessköppli mit Himbeersauce
MI	Gebratenes Kalbsschnitzel an Frischkäsesauce Spiralen Teigwaren Krautstiele an Béchamel Blattsalat Süssmostcreme	Kalbshackfleisch an Bratensauce Griessnocken Krautstiele an Béchamel TX = Erbsenherz Süssmostcreme
DO	Saftiges Rippli Senf Salzkartoffeln Sauerkraut Blattsalat Frischer Fruchtsalat	Saftiges Rippli an Senfsauce Salzkartoffeln TX = Kartoffelschnee Gedämpfter Romanesco Frischer Fruchtsalat
FR	Gebratenes Forellenfilet an Weissweinsauce Linsencouscous Cocobohnen Blattsalat Orangensalat	Fischterriner an Dillsauce Reisterriner Gehackter Spinat Birnenquarkcreme
SA	Rindsgeschnetzeltes Stroganow Trockenreis Kohlrabi mit Kräutern Blattsalat Linzertorte	Rindshackfleisch an Bratensauce Maispolenta Karottenstreifen Biskuit Spitzbube
SO	Kalbskarreebraten an Bratenjus Herzoginkartoffeln Broccoli mit Gemüsestreifen Blattsalat Marronimousse	Kalbskarreebraten an Bratenjus Kartoffelrosetten Gedämpfter Broccoli Latte Cotta mit Sanddorn

Abendmenü 21. – 27. September 2026 | Woche 39

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
MO	Klare Gemüsesuppe Brötli Dampfnudeln mit Vanillesauce	Klare Gemüsesuppe Brötli Gestürzter Birnenkuchen mit Vanillesauce	Klare Gemüsesuppe Brötli Dampfnudeln mit Vanillesauce
DI	Überbackene Capuns mit Gemüse Gemischter Salat Fruchtquark	Capuns mit Gemüse Gemischter Salat Fruchtquark	Überbackene Capuns mit Gemüse Gemischter Salat Fruchtquark
MI	Käseteller garniert mit Früchten Geschwellte Kartoffeln Gemischter Salat	Käseteller garniert mit Früchten Geschwellte Kartoffeln Gemischter Salat	Käseteller garniert mit Früchten Geschwellte Kartoffeln Gemischter Salat
DO	Gefüllte Pfannkuchen mit Blattspinat Gemischter Salat Moccaquark	Gefüllte Pfannkuchen mit Blattspinat Gemischter Salat Moccaquark	Gefüllte Pfannkuchen mit Blattspinat Gemischter Salat Moccaquark
FR	Gemüsekuchen Blattsalat garniert Aktifit	Gemüsekuchen Blattsalat garniert Aktifit	Gemüsekuchen Blattsalat garniert Aktifit
SA	Penne Teigwaren an Tomatensauce Reibkäse Gemischter Salat Tam Tam	Penne Teigwaren an Tomatensauce Reibkäse Gemischter Salat Tam Tam	Penne Teigwaren an Tomatensauce Reibkäse Gemischter Salat Tam Tam
SO	Bündnerfleischteller garniert Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Mischsalat Joghurt	Bündnerfleischteller garniert Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Mischsalat Joghurt	Birchermüesli Langenthaler Zopf, Butter und Käse

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 21. – 27. September 2026 | Woche 39

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
MO	Tomatierte Gemüsesuppe Gestürzter Birnenkuchen mit Vanillesauce	Cremesuppe Dampfnudeln mit Vanillesauce
DI	Linsen - Eintopf mit Gemüse Gemischter Salat Apfelmus mit Joghurt	Äpler Hörnli mit Schinken Apfelmus mit Joghurt
MI	Garnierter Käseteller Geschwellte Kartoffeln Gemischter Salat Aprikosenkompott	Garnierter Weichkäseteller Geschwellte Kartoffeln Aprikosenkompott
DO	Gefüllte Pfannkuchen mit Champignons Gemischter Salat Himbeerquark	Fotzelschnittli Zimtucker Kirschenkompott Moccajoghurt
FR	Gemüsekuchen Blattsalat garniert mit Feta Apfelschnitze	Milchreis Zimtucker Apfelschnitze Aromaquark
SA	Penne Teigwaren an Tomatensauce Reibkäse Gemischter Salat Zwetschgenkompott mit Vanillequark	Fideli Teigwaren an Tomatensauce Reibkäse Pfirsichkompott Tam Tam
SO	Bündnerfleischteller garniert Hausgemachte Zöpfli und Butter Garnierter Mischsalat Joghurt	Aufschnittteller garniert Langenthaler Zopf und Butter Heidelbeerkompott Joghurt