

Mittagsmenü 12. – 18. Oktober 2026 | Woche 42

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
MO	Schweinsschulterbraten an Kräuterjus Weizotto Kohlrabi Schokoladencreme	Rindsgeschnetzeltes Gärtnerart Salbeignocchi Gedämpfter Blumenkohl Schokoladencreme	Überbackene Cannelloni mit Tomaten und Käse Garnierter Salat mit Ei Schokoladencreme
DI	Kalbsschnitzel an Champignonssauce Nudeln Rosenkohl Trauben	Gebratenes Felchenfilet Kräuterquark Salzkartoffeln Gehackter Spinat Trauben	Gefüllte Zucchini mit Frischkäse und Gemüse Gerstotto Gemischter Salat mit Feta Trauben
MI	Pouletgeschnetzeltes Casimir Wildreis Fruchtgarnitur Blattsalat mit Weisskabis Apfel Ambrosia	Gebratenes Kalbskarree an Thymiansauce Kartoffelstock Erbsen mit Basilikum Apfel Ambrosia	Gemüseragout mit Seitan Kartoffelstock Gemischter Salat Apfel Ambrosia
DO	Saftiges Rippli an Senfsauce Hausgemachter Kartoffelgratin Seeländer Dörrbohnen Frischer Fruchtsalat	Gebratenes Lammnierstück an Rosmarinjus Trockenreis Gedünstete Zucchini Frischer Fruchtsalat	Knusprige Sojastreifen süss-sauer Trockenreis Gedünstete Zucchini Frischer Fruchtsalat mit Vanillequark
FR	Hallwilersee Hecht Tartarsauce Würfelkartoffeln Fenchel mit Dill Birnentörtli	Schweinsspiessli an Senfsauce Krawatten Teigwaren Mischgemüse Birnentörtli	Quinoa – Chiliburger auf Ratatouille Krawatten Teigwaren Blattsalat mit Hüttenkäse Birnentörtli
SA	Schweinssteak an Rahmsauce Steinpilzgnocchi Gasierte Karotten Orangensalat	Zartes Trutenragout Tessiner Art Maiscouscous Gasierte Karotten Orangensalat	Gnocchi Gratin mit Gemüse und Tomaten Gemischter Salat Orangensalat
SO	Rehschnitzel Mirza an Preiselbeersauce Hausgemachte Spätzli Geschmortes Rotkraut Marronimousse	Rehschnitzel Mirza an Wildjus Hausgemachte Spätzli Gedämpfte Tomate Passionsfruchtschnitte	Gebratener Tofu Mirza Hausgemachte Spätzli Geschmortes Rotkraut 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 12. – 18. Oktober 2026 | Woche 42

	Diabetes Menü mit Tagessuppe	Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe
MO	Schweinsschulterbraten an Thymianjus Weizotto Kohlrabi Blattsalat Schokoladencreme	Schweinsschulterbraten an Thymianjus Kartoffelstock Kohlrabi mit Safran Schokoladencreme
DI	Kalbsschnitzel an Champignonssauce Nudeln Rosenkohl Blattsalat Rotweinzwetschgen mit Zimtschaum	Kalbshackfleisch an Frischkäsesauce Fideli Teigwaren Mischgemüse Moccamousse
MI	Pouletgeschnetzeltes Casimir Wildreis Erbsen mit Basilikum Blattsalat Apfel Ambrosia	Pouletgeschnetzeltes mit Ananas und Kurkuma Reisterrine Gedämpfter Romanesco Apfel Ambrosia
DO	Saftiges Rippli an Senfsauce Hausgemachter Kartoffelgratin Seeländer Dörrbohnen Blattsalat Frischer Fruchtsalat	Saftiges Rippli an Senfsauce Kartoffelwürfeli TX = Griessnocken Sellerie tomatiert Frischer Fruchtsalat
FR	Hallwilersee Hecht Tartarsauce Würfelkartoffeln Fenchel mit Dill Blattsalat Hausgemachtes Gebäck	Fischragout an Dillsauce Kartoffelschnee Gehackter Spinat Biskuitherz
SA	Schweinssteak an Frischkäsesauce Steinpilzgnocchi Glasierter Karotten Blattsalat Orangensalat	Fleischterriner an Rahmsauce Kartoffel Rosetten Glasierter Karotten Orangensalat
SO	Rehschnitzel Mirza an Wildsauce Hausgemachte Spätzli Geschmortes Rotkraut Blattsalat Marronipudding	Rehgeschnetzeltes an Preiselbeersauce Hausgemachte Spätzli TX = Griessnocken Kürbisterrine Marronimousse mit Kirsch

Abendmenü 12. – 18. Oktober 2026 | Woche 42

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
MO	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Nussbrot Käse	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse	Klare Gemüsesuppe Frisches Birchermüesli Nussbrot Käse
DI	Gemüsecremesuppe Brötli Garnierter Zwetschkuchen	Gemüsecremesuppe Brötli Garnierter Apfelkuchen	Gemüsecremesuppe Brötli Garnierter Zwetschkuchen
MI	Omelette mit Kräutern Dampfkartoffeln Gemischter Salat	Omelette mit Kräutern Dampfkartoffeln Gemischter Salat	Omelette mit Kräutern Dampfkartoffeln Gemischter Salat
DO	Café Complet mit verschiedenem Käse Hausgemachte Konfitüre Vollkornbrot Quittenjoghurtcreme	Café Complet mit verschiedenem Käse Hausgemachte Konfitüre Vollkornbrot Quittenjoghurtcreme	Café Complet mit verschiedenem Käse Hausgemachte Konfitüre Vollkornbrot Quittenjoghurtcreme
FR	Gefüllte Pfannkuchen mit Blattspinat Grüner Salat garniert Fruchtquark	Gefüllte Pfannkuchen mit Blattspinat Grüner Salat garniert Fruchtquark	Gefüllte Pfannkuchen mit Blattspinat Grüner Salat garniert Fruchtquark
SA	Tortellini mit Kürbis und Ricotta an Salbeisauce Reibkäse Garnierter Salat Tam Tam	Tortellini mit Kürbis und Ricotta an Salbeisauce Reibkäse Garnierter Salat Tam Tam	Tortellini mit Kürbis und Ricotta an Salbeisauce Reibkäse Garnierter Salat Tam Tam
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Nüsslersalat Glace aus der Region	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Nüsslersalat Glace aus der Region	Salatteller garniert mit Ei Langenthaler Zopf und Butter 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 12. – 18. Oktober 2026 | Woche 42

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
MO	Kürbispüreesuppe Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse	Kürbiscremesuppe Frisches Birchermüesli Weggli Käsli
DI	Gemüsepüreesuppe Garnierter Zwetschkuchen	Haferbrei Zimtzucker Fruchtcocktail Aktifit
MI	Omelette mit Kräutern Dampfkartoffeln Gemischter Salat Pflaume	Omelette mit Kräutern Kartoffelwürfeli Kirschenkompott
DO	Café Complet mit verschiedenem Käse Konfitüre Vollkornbrot Fruchtjoghurt	Café Complet mit verschiedenem Weichkäse Hausgemachte Konfitüre Ruchbrot Fruchtjoghurt
FR	Gefüllte Pfannkuchen mit Blattspinat Grüner Salat garniert Fruchtquark	Basler Mehlsuppe Apfelrösti mit Vanillesauce Moccaquark
SA	Penne Teigwaren an Kräutersauce Reibkäse Garnierter Salat Aprikosenkompott mit Vanillequark	Tortellini mit Kürbis und Ricotta an Salbeisauce Reibkäse Aprikosenkompott Tam Tam
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Hausgemachte Zöpfli und Butter Garnierter Nüsslersalat Zweifarbige Glace	Aufschnittteller garniert Langenthaler Zopf und Butter Glace aus der Region