

Mittagsmenü 13. – 19. Juli 2026 | Woche 29

	Vollkost Menü mit Tagessuppe	Menü «leichte Vollkost» mit Tagessuppe	Vegetarisches Menü mit Tagessuppe
MO	Schweinsschnitzel an Cantadousauce Tomatengnocchi Geschmorte Bohnen Brombeermousse	Gebratenes Lammnierstück an Rosmarinsauce Griessmonde Gedünstete Zucchini Brombeermousse	Lasagne mit Sojabolognese Gemischter Salat Brombeermousse
DI	Pouletschenkelspiess Teufelsart Mediterraner Couscous Blumenkohl mit Gemüsestreifen Frische Blaubeeren	Gebratenes Felchenfilet an Zitronensauce Trockenreis Gedünstete Erbsen Frische Blaubeeren	Frühlingsrolle mit Sweet & Chilisauce Trockenreis Blattsalat mit Ei Blaubeeren mit Vanillequark
MI	Schweinssaltimbocca an Salbeijus Spiralen Teigwaren Zucchini provençale Frische Himbeeren	Kalbsbratwurst an Thymianjus Schmelzkartoffeln Krautstiele an Béchamel Frische Himbeeren	Gebratener Grillkäse mit Peperoni Salsa Schmelzkartoffeln Krautstiele an Béchamel Frische Himbeeren
DO	Hackbraten an Pfeffersauce Kartoffelstock Peperoni Trio Schokoladencreme mit Birnen	Trutenragout an süss – sauer Sauce Couscous Gedämpfte Kefen Schokoladencreme mit Birnen	Ravioli a Limone mit Rucola, Mandeln und Parmesan Gemischter Salat mit Mozzarella Schokoladencreme mit Birnen
FR	Gebratenes Felchenfilet an Zitronensauce Trockenreis Gedünsteter Blattspinat Apfel Ambrosia	Schweinskarreebraten an Senfsauce Maispolenta Kohlrabi mit Kräutern Apfel Ambrosia	Sojastreifen Zürcher Art Maispolenta Gemischter Salat mit Hüttenkäse Apfel Ambrosia
SA	Kalbsgeschnetzeltes an Frischkäsesauce Schupfnudeln Glasierte Karotten Melonensalat	Kalbsgeschnetzeltes an Frischkäsesauce Schupfnudeln Glasierte Karotten Melonensalat	Schupfnudeln mit Gemüse und Feta Gemischter Salat mit Ei Melonensalat
SO	Gebratenes Rindssteak an Bénaise Sauce Herzoginkartoffeln Broccoli mit Gemüsestreifen Waldbeerschnitte	Gebratenes Rindssteak mit Estragonschaum Herzoginkartoffeln Broccoli mit Gemüsestreifen Waldbeerschnitte	Falsches Spiegelei an Bénaise Sauce Herzoginkartoffeln Garnierter Blattsalat Waldbeerschnitte

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 13. – 19. Juli 2026 | Woche 29

	Diabetes Menü mit Tagessuppe	Menü «fein geschnittene Kost» mit Tagessuppe
MO	Schweinsschnitzel an Thymiansauce Tomatengnocchi Geschmorte Bohnen Blattsalat Brombeermousse	Schweinsgeschnetzeltes an Thymiansauce Griessnocken Kohlrabi mit Safran Brombeermousse
DI	Pouletschenkelspiess an Rosmarinjus Mediterraner Couscous Blumenkohl mit Gemüsestreifen Blattsalat Frische Blaubeeren	Pouletwürfeli an Frischkäsesauce Maispolenta Erbsenherz Blaubeeren mit Rahm
MI	Schweinssaltimbocca an Salbeijus Spiralen Teigwaren Zucchetti provençale Blattsalat Frische Himbeeren	Cervelatsragout an Rahmsauce Buchstaben Teigwaren Schwarzwurzeln tomatiert Frische Himbeeren
DO	Hausgemachte Hacksteak an Pfeffersauce Kartoffelstock Peperoni Trio Blattsalat Schokoladencreme mit Birnen	Rindshackfleisch an Bratenjus Kartoffelstock Karottenstreifen Schokoladencreme mit Birnen
FR	Gebratenes Felchenfilet an Zitronensauce Trockenreis Gedünsteter Blattspinat Blattsalat Apfeltraum	Fischragout an Dillsauce Kartoffelschnee Spinat gehackt Apfel Ambrosia
SA	Kalbsgeschnetzeltes an Frischkäsesauce Schupfnudeln Glasierter Karotten Blattsalat Melonensalat	Kalbsgeschnetzeltes an Rosmarinsauce Risotto TX= Reisterrine Gedämpfter Romanesco Melonensalat
SO	Gebratenes Rindssteak mit Béarnaise Sauce Herzoginkartoffeln Broccoli mit Gemüsestreifen Blattsalat Zitronenjoghurttorte	Fleischterriner an Bratensauce Kartoffelrosetten Gedämpfter Broccoli Waldbeerschnitte

Abendmenü 13. – 19. Juli 2026 | Woche 29

	Vollkost Menü	Menü «leichte Vollkost»	Vegetarisches Menü
MO	Äplermagronen Apfelmus Fruchtquark	Äplermagronen Apfelmus Fruchtquark	Äplermagronen Apfelmus Fruchtquark
DI	Tomatensuppe Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse	Tomatensuppe Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse	Tomatensuppe Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse
MI	Gefüllte Pfannkuchen mit Gemüse Garnierter Blattsalat mit Mozzarella	Gefüllte Pfannkuchen mit Gemüse Garnierter Blattsalat mit Mozzarella	Gefüllte Pfannkuchen mit Gemüse Garnierter Blattsalat mit Mozzarella
DO	Café Complet mit verschiedenem Käse Körnerbrot Hausgemachte Konfitüre Joghurt	Café Complet mit verschiedenem Käse Dübeli Hausgemachte Konfitüre Joghurt	Café Complet mit verschiedenem Käse Körnerbrot Hausgemachte Konfitüre Joghurt
FR	Klare Gemüsesuppe Ruchbrot Garnierter Aprikosenkuchen	Klare Gemüsesuppe Ruchbrot Garnierter Aprikosenkuchen	Klare Gemüsesuppe Ruchbrot Garnierter Aprikosenkuchen
SA	Tortellini mit Ricotta und Spinat an Kräutersauce Reibkäse Gemischter Salat Tam Tam	Tortellini mit Ricotta und Spinat an Kräutersauce Reibkäse Gemischter Salat Tam Tam	Tortellini mit Ricotta und Spinat an Kräutersauce Reibkäse Gemischter Salat Tam Tam
SO	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat Joghurt	Garnierter Bündnerfleischteller Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat Joghurt	Antipastiteller mit Humus Langenthaler Zopf und Butter Garnierter Blattsalat 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 13. – 19. Juli 2026 | Woche 29

	Diabetes Menü	Menü «fein geschnittene Kost»
MO	Äplermagronen Gemischter Salat mit Ei Apfelmus	Äplerhörnli mit Schinken Apfelmus Fruchtquark
DI	Gemüsepüreesuppe Frisches Birchermüesli Grahambrot Käse	Tomatensuppe Frisches Birchermüesli Weggli Streichkäsli
MI	Gefüllte Pfannkuchen mit Champignons Garnierter Blattsalat mit Mozzarella Frische Kirschen	Gefüllte Pfannkuchen mit Gemüse Kirschenkompott mit Vanillequark Aktifit
DO	Café Complet mit verschiedenem Käse Körnerbrot Konfitüre Joghurt	Café Complet mit verschiedenem Weichkäse Dübeli Hausgemachte Konfitüre Joghurt
FR	Klare Gemüsesuppe Garnierter Aprikosenkuchen	Gemüsecremesuppe Götterspeise mit Fruchtcocktail Moccaquark
SA	Penne Teigwaren an Pestosauce Reibkäse Gemischter Salat Apfelschnitze mit Zimtquark	Fideli Teigwaren an Kräutersauce Reibkäse Apfelschnitze Tam Tam
SO	Garnierter Bündnerfleischsteller Hausgemachte Zöpfli Butter Garnierter Blattsalat Joghurt	Schinkenmousse garniert Langenthaler Zopf und Butter Birnenkompott Joghurt