



# Menüplan Abend

für die Woche 5  
vom 30.01.2012 bis 05.02.2012

## Vollkost

## Leichte Vollkost

## Komplementär / Vegetarisch

	Vollkost	Leichte Vollkost	Komplementär / Vegetarisch
<b>MO</b>	Linsensalat mit Tomaten / Oliven / Artischocken und Streifen von geräuchertem Lachs Menübroten / Menübutter Aprikosenkompott	Geflügelcocktail an Quark-Cocktailsauce 2 Menübrote / Menübutter Birnenkompott	Linsensalat mit Tomaten / Oliven / Artischocken und Streifen von gebratenem Quorn Menübroten / Menübutter Aprikosenkompott
<b>DI</b>	Gemüsecremesuppe Crêpes normande (Süsse Pfannkuchen mit Äpfeln und Sultaninen gefüllt) Vanillesauce Clementine	Kartoffelrondellen mit Schinken golden gebraten Gemüsesauce Mischsalat Mangoquark	Kartoffelrondellen mit Kräutern golden gebraten Gemüsesauce Mischsalat Clementine
<b>MI</b>	Wurst-Käsesalat fantasievoll garniert 2 Menübrote / Menübutter Kirschenkompott	Forellenfilet geräuchert mit Dillsauce und diversen Salaten 2 Menübrote / Menübutter Apfel	Cremesuppe Zwieback-Aprikosen-Auflauf Kirschenkompott
<b>DO</b>	Lasagne in der Schale leicht gebacken Grüner Salat Apfel	Tofuragout im Mosaik-Reisring Grüner Salat Banane	Tofuragout im Mosaik-Reisring Grüner Salat Apfel
<b>FR</b>	Salatteller mit Ei und diversen Salaten reich garniert 2 Menübrote / Menübutter Heidelbeerjoghurt	Bratenteller gemischt mit Joghurtsauce / garniert mit verschiedenen Salaten 2 Menübrote / Menübutter Orange	Salatteller mit Ei und diversen Salaten reich garniert 2 Menübrote / Menübutter Heidelbeerjoghurt
<b>SA</b>	“Röstizza” Rösti belegt mit Tomaten / Oliven / Schinkenstreifen / Kräutern und Mozzarella Saisonsalat Banane	Spätzlipfanne “Seeländer Art” mit Gemüse / Sauerhalbrahm und Reibkäse verfeinert Saisonsalat Kiwistückli	“Röstizza” Rösti belegt mit Tomaten / Oliven / Champignons und Mozzarella Saisonsalat Banane
<b>SO</b>	Rauchfleischplättli garniert mit verschiedenen Salaten 2 Menübrote / Menübutter Birne	Gerstensalat “Orge Perle” mit Trutenschinken und Kräutern auf Blattsalat angerichtet Menübroten / Menübutter Brombeerkompott	Gerstensalat “Cottage” mit Hüttenkäse und Kräutern auf Blattsalat angerichtet Menübroten / Menübutter Birne

Liebe Patienten, wir wünschen Ihnen einen guten Appetit! Haben Sie Wünsche oder Fragen zum Essen, lassen Sie es uns wissen - wir beraten Sie gerne.  
Das Küchenteam

Fleischdeklaration: A = Oesterreich / BR = Brasilien / F = Frankreich / H = Ungarn / NZ = Neuseeland / ZA = Südafrika / nicht deklariertes Fleisch = Schweiz  
Ausländisches Fleisch kann mit Antibiotika und/oder Leistungsförderern produziert worden sein.  
Menüänderungen lassen sich nicht vermeiden.



# Menüplan Abend

für die Woche 5  
vom 30.01.2012 bis 05.02.2012

**Diabetes/Herzfreundlich**

**Aufbaukost Stufe 2**

**Kalium/Salzdefiniert**

<b>MO</b>	Geflügelcocktail an Quark-Cocktailsauce Menübrod / Menübutter Birnenkompott	Geflügelsalat an feiner Quark-Cocktailsauce Menübrod / Menübutter Birnenkompott	Geflügelsalat an feiner Quark-Cocktailsauce Menübrod / Menübutter Birnenkompott
<b>DI</b>	Kartoffelrondellen mit Schinken golden gebraten Gemüsesauce Mischsalat Mangoquark	Kartoffelrondellen mit Schinken golden gebraten Gemüsesauce Reibkäse ¼-fett Mangoquark	Gemüserisotto auf Kräutersauce Mozzarella Mischsalat Mangoquark
<b>MI</b>	Forellenfilet geräuchert mit Dillsauce und diversen Salaten Menübrod / Menübutter Apfel	Belegte Brötli-Variation Apfelschnitze	Belegte Brötli-Variation Grüner Salat Apfel
<b>DO</b>	Tofuragout im Mosaik-Reisring Grüner Salat ½ Banane	Tofuragout im Mosaik-Reisring Banane	Reisring gefüllt mit Fleisch und Gemüse Grüner Salat Kirschenkompott
<b>FR</b>	Bratenteller gemischt mit Joghurtsauce / garniert mit verschiedenen Salaten Menübrod / Menübutter Orange	Bratenteller gemischt mit Joghurtsauce mit Kompottfrüchten garniert Menübrod / Menübutter Pfirsichkompott	Bratenteller gemischt mit Joghurtsauce garniert mit verschiedenen Salaten Menübrod / Menübutter Orange
<b>SA</b>	Spätzlipfanne "Seeländer Art" mit Gemüse / Sauerhalbrahm und Reibkäse verfeinert Saisonsalat Kiwistückli	Spätzlipfanne "Seeländer Art" mit Gemüse / Sauerhalbrahm und ¼-fett Käse Apfelmus	Spätzlipfanne "Seeländer Art" mit Gemüse / Sauerhalbrahm und Mozzarella verfeinert Saisonsalat Frucht
<b>SO</b>	Gerstensalat "Orge Perle" mit Trutenschinken und Kräutern auf Blattsalat angerichtet Menübrod / Menübutter Brombeerkompott	Trutenschinkenplättli (H) reich ausgarniert Menübrod / Menübutter Brombeerfrappé	Trutenschinkenplättli (H) reich ausgarniert Menübrod / Menübutter Brombeerkompott

Liebe Patienten, wir wünschen Ihnen einen guten Appetit! Haben Sie Wünsche oder Fragen zum Essen, lassen Sie es uns wissen - wir beraten Sie gerne.  
Das Küchenteam

Fleischdeklaration: A = Oesterreich / BR = Brasilien / F = Frankreich / H = Ungarn / NZ = Neuseeland / ZA = Südafrika / nicht deklariertes Fleisch = Schweiz  
Ausländisches Fleisch kann mit Antibiotika und/oder Leistungsförderern produziert worden sein.  
Menüänderungen lassen sich nicht vermeiden.