



**Urs Schütz**  
Küchenchef

**LIEBER GAST**

Zusammen mit meinem 23-köpfigen Küchenteam bin ich für Ihr tägliches Wohl verantwortlich. Wir sind darum besorgt, unsere Gäste dreimal pro Tag, während 365 Tagen im Jahr, kulinarisch zu verwöhnen.

In unserer Küche legen wir Wert auf Qualität und ausgewogene Kost. Verschiedene Produkte wie Milch, Fleisch oder Gemüse beziehen wir, wenn immer möglich, aus der Region. Mit diesen Zutaten bereiten wir abwechslungsreiche Menüs für Sie zu oder erfüllen Ihnen gerne auch einmal einen besonderen Küchenwunsch.

Für Allergiker stellt unser Diätkoch gerne eine Alternative zusammen. Lassen Sie uns dies rechtzeitig wissen, damit wir uns entsprechend vorbereiten können.

Mein Küchenteam und ich wünschen Ihnen eine rasche Genesung und hoffen, dass Ihnen unsere vielfältige Küche zusagt.

En Guete.

Ihr Küchenchef Urs Schütz  
und sein Küchenteam

**MONTAG**  
18. NOVEMBER 2024

**MITTAGSMENU**

DAS KLASSISCHE

- Kokossuppe
- .....
- Blattsalat mit Kernen (HP/P)
- .....
- Im Ei gebratenes Schweinsschnitzel mit Jus gefüllt mit Alp-Käse und Zigeunerschinken
- Jägerteigwaren
- Grill-Gemüse
- .....
- Heidelbeer-Cheesecake

DAS FLEISCHLOSE

- Kokossuppe
- .....
- Blattsalat mit Kernen (HP/P)
- .....
- Linsen-Tätschli
- an Tomaten-Bohnensauce
- Polentatranche
- Grill-Gemüse
- .....
- Heidelbeer-Cheesecake

**ABENDMENU**

DAS KLASSISCHE

- Schnittsalat "Mimosa
- .....
- Sautierte Truthahnbrust-Streifen an Calvados-Rahmsauce
- Röstikroketten, Mischgemüse
- .....
- Ananas-Joghurt

DAS FLEISCHLOSE

- Zweierlei Brote
- .....
- Mozzarella-Tranchen
- an Balsamico Dressing
- auf mariniertem Gemüsesalat
- Röstikroketten
- .....
- Ananas-Joghurt

**DIENSTAG**  
19. NOVEMBER 2024

**MITTAGSMENU**

DAS KLASSISCHE

- Spinatsuppe
- .....
- Kleiner Linsensalat (HP/P)
- .....
- Rindsgulasch an Paprikasauce
- Champignon, Speck und Silberzwiebeln
- Kartoffelstock
- Vichy-Karotten
- .....
- Mango-Mousse

DAS FLEISCHLOSE

- Spinatsuppe
- .....
- Kleiner Linsensalat (HP/P)
- .....
- Soja-Nuggets auf Gemüsebeet
- mit Mung-Sprossen, Süss-saure Sauce
- Basmati-Reis mit Cashewnüssen
- .....
- Mango-Mousse

**ABENDMENU**

DAS KLASSISCHE

- Gurkensuppe mit Mandeln
- .....
- Kalbsbrätchügeli mit Gemüsewürfeln
- an heller Mayoransauce
- Spinat Nudeln
- Halbe Tomate
- .....
- Tiroler Cake

DAS FLEISCHLOSE

- Gemischter Salat mit Linsen
- und Hus-Chäsli-Tranchen
- .....
- Penne ""Vegi-Carbonara""
- Mit Tofu, getrockneten Tomaten,
- und Zuckerkorn an Rahmvelouté
- Reibkäse separat"
- .....
- Tiroler Cake

**MITTWOCH**  
20. NOVEMBER 2024

**MITTAGSMENU**

DAS KLASSISCHE

- Fenchelsuppe
- .....
- Saisonsalat mit Radiesli (HP/P)
- .....
- Pouletschenkelspiessli mit Peperoni
- Kräuterbuttersauce
- Risotto
- Gemüse-Mix
- .....
- Vanillecornet "Blue-Style"

DAS FLEISCHLOSE

- Fenchelsuppe
- .....
- Saisonsalat mit Radiesli (HP/P)
- .....
- Hausgemachter Käsekuchen
- Gemüse-Mix
- .....
- Vanillecornet "Blue-Style"

**ABENDMENU**

DAS KLASSISCHE

- Zweierlei Brote
- .....
- Kalter Schweinsbraten mit Tartaresauce
- garniert mit gemischten Salaten
- .....
- Frische Melonen Duo

DAS FLEISCHLOSE

- Kartoffelsuppe mit Kresse
- .....
- Spaghetti mit Riesencrevetten (FAO 71)
- und Shiitake Pilzen an
- Kokos-Limettsauce
- .....
- Frische Melonen Duo

**DEKLARATION**

**FLEISCH**

Falls nicht anders deklariert, stammen unser Fleisch und unsere Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.

Fleisch ausländischer Herkunft:

- kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein,
- kann mit Antibiotika und/oder anderen anti-mikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

ARG: Argentinien	IRL: Irland
AUS: Australien	ITA: Italien
AUT: Österreich	NZL: Neuseeland
BRD: Deutschland	POL: Polen
CAN: Kanada	RSA: Südafrika
ESP: Spanien	URU: Uruguay
FRA: Frankreich	USA: Amerika
HUN: Ungarn	

**FISCH/KRUSTENTIERE**

Arktischer Ozean	FAO - 18
Nordwestatlantik	FAO - 21
Nordostatlantik	FAO - 27
Mittlerer Westatlantik	FAO - 31
Mittlerer Ostatlantik	FAO - 34
Mittelmeer	FAO - 37
Schwarzes Meer	FAO - 37
Südwestatlantik	FAO - 41
Südostatlantik	FAO - 47
Antarktischer Atlantik	FAO - 48
Westlicher Indischer Ozean	FAO - 51
Östlicher Indischer Ozean	FAO - 57
Antarktischer Indischer Ozean	FAO - 58
Nordwestpazifik	FAO - 61
Nordostpazifik	FAO - 67
Westlicher Pazifischer Ozean	FAO - 71
Östlicher Pazifischer Ozean	FAO - 77
Südwestpazifik	FAO - 81
Südostpazifik	FAO - 87
Antarktischer Pazifik	FAO - 88
Europa Aquakultur	FAO - 05
VN	Vietnam

**ALLERGENE**

- A: Glutenhaltiges Getreide
  - B: Krebstiere
  - C: Eier
  - D: Fische
  - E: Erdnüsse
  - F: Sojabohnen
  - G: Milch
  - H: Hartschalennobst und Nüsse
  - L: Sellerie
  - M: Senf
  - N: Sesamsamen
  - O: Schwefeldioxid und Sulfite
  - P: Lupinen
  - R: Weichtiere
- und daraus gewonnene Erzeugnisse

**ALLERGIEINFORMATION**

Sollten Sie unter einer Allergie oder Lebensmittelintoleranz leiden, wenden Sie sich bitte an unser Pflegeteam.

A MEDICLINIC INTERNATIONAL COMPANY



**DONNERSTAG**  
21. NOVEMBER 2024

### MITTAGSMENU

#### DAS KLASSISCHE

Gemüsesuppe, klar  
.....  
Pflanzblätzbouquet (HP/P)  
.....  
Mit Aprikosen gefüllter  
Schweins-Braten, brauner Jus  
Farbige Teigwaren  
Lauch-Erbsen-Gemüse  
.....  
Cappuccino-Roulade

#### DAS FLEISCHLOSE

Gemüsesuppe, klar  
.....  
Pflanzblätzbouquet (HP/P)  
.....  
Gefüllte Peperoni Tex Mex  
mit Cheddar und Soja, Guakamole, Salsa  
Süßkartoffelschnitze  
Lauch-Erbsen-Gemüse  
.....  
Cappuccino-Roulade

### ABENDMENU

#### DAS KLASSISCHE

Frisesalat mit Ei  
.....  
Poulet-Filet an Madeira-Sauce  
Rissolee-Kartoffeln  
Peperonigemüse  
.....  
Waldbeer Quark

#### DAS FLEISCHLOSE

Frisesalat mit Ei  
.....  
Gemüse-Spätzli-Pfanne  
mit Tofuwürfeln  
Peperonigemüse  
.....  
Waldbeer Quark

**FREITAG**  
22. NOVEMBER 2024

### MITTAGSMENU

#### DAS KLASSISCHE

Kartoffelsuppe mit Majoran  
.....  
Bunter Gartensalat (HP/P)  
.....  
Gebratenes Zanderfilet (FAO 05)  
an Limettensauce  
Wildreis-Mix, Broccoli  
.....  
Vermicelles

#### DAS FLEISCHLOSE

Kartoffelsuppe mit Majoran  
.....  
Bunter Gartensalat (HP/P)  
.....  
Tagliatelle mit Grillgemüse  
und gebratenen Grillkäse-Würfel, garniert  
mit getrockneten Tomaten an Nusspesto  
Reibkäse separat  
.....  
Vermicelles

### ABENDMENU

#### DAS KLASSISCHE

Zweierlei Brote  
.....  
Kalte Hähnchenbrust,  
dünn aufgeschnitten  
garniert mit verschiedenen Salaten  
.....  
Banane

#### DAS FLEISCHLOSE

Bunter Saisonsalat  
.....  
Zucchini-Puffer an Gemüsesauce  
Kräuter-Gersotto  
mit Mascarpone  
.....  
Banane

**SAMSTAG**  
23. NOVEMBER 2024

### MITTAGSMENU

#### DAS KLASSISCHE

Pfälzerkarottensuppe  
.....  
Menusalat mit Eischeiben (HP/P)  
.....  
Pouletbrustschnitzel in Cornflakes-Panade  
mit Wasabi-Mayonnaise  
Kartoffelspalten, Stangensellerie  
.....  
Passionsfrucht-Creme

#### DAS FLEISCHLOSE

Pfälzerkarottensuppe  
.....  
Menusalat mit Eischeiben (HP/P)  
.....  
Gratinierte Vegi-Makkaroni mit  
Kräuterbechamel, Streifen aus Erbsenprotein  
und gedämpftem Gemüse, Stangensellerie  
.....  
Passionsfrucht-Creme

### ABENDMENU

#### DAS KLASSISCHE

Griessuppe Leopold  
.....  
Wienerli im Blätterteig  
Kartoffelsalat  
.....  
Korinthen-Sablés

#### DAS FLEISCHLOSE

Griessuppe Leopold  
.....  
Kartoffelgnocchi an Baumnuss-Pesto  
mit Broccoli, Cherrytomaten und Quornstreifen  
Reibkäse separat  
.....  
Korinthen-Sablés

**SONNTAG**  
24. NOVEMBER 2024

### MITTAGSMENU

#### DAS KLASSISCHE

Erbsensuppe  
.....  
Sonntagsalat mit Chiasamen (HP/P)  
.....  
Schweinssteak an provenzalischer Sauce  
mit Kräutern und Concassé Tomaten  
Tagliatelle und Gemüse garnitur  
.....  
Linzertorte

#### DAS FLEISCHLOSE

Erbsensuppe  
.....  
Sonntagsalat mit Chiasamen (HP/P)  
.....  
Reichhaltiger Gemüseteller  
mit Quinoa-Täschli  
Quark-Peterli-Dip  
Salzkartoffeln  
.....  
Linzertorte

### ABENDMENU

#### DAS KLASSISCHE

Kleiner Salatteller  
.....  
Mostbröckli und Salsiz dünn aufgeschnitten  
mit Hobelkäse und Tête de Moine  
Kürbiskernenbrötchen, Butter  
.....  
Crème Dessert

#### DAS FLEISCHLOSE

Kleiner Salatteller  
.....  
Paniertes Weizenschnitzel mit gehackten  
Kürbiskernen, Joghurtsauce mit Kerbel  
Süß-Kartoffelstock, Gemüsebouquet  
.....  
Crème Dessert

# IHR MENU FÜR DIESE WOCHE

18. BIS 24. NOVEMBER 2024