

aufwärts ^

Jahresprogramm 2024

Restaurant Im Hard



Januar

KW 01	06.01. Dreikönigstag	3-Königskuchen für Patienten
KW 02		kreatives Menü mit & ohne Fleisch
KW 03		kreatives Menü mit & ohne Fleisch
KW 04	26.01. Mittagstisch	besonderes Menü für unsere Senioren/innen
KW 05		kreatives Menü mit & ohne Fleisch

Februar

KW 06		Käsewoche
KW 07		kreatives Menü mit & ohne Fleisch
KW 08	23.02. Mittagstisch	besonderes Menü für unsere Senioren/innen
KW 09		kreatives Menü mit & ohne Fleisch

März

KW 10	13.03.	japanischer Mittag
KW 11		kreatives Menü mit & ohne Fleisch
KW 12	22.03. Mittagstisch	besonderes Menü für unsere Senioren/innen
KW 13	29.-31.03. Ostern	Ostermenü für Patienten, Osterkorb mit Schoggihasen, gefärbte Eier für Patienten und Mitarbeitende, Eiertütschen für Mitarbeitende Salatbuffet anstelle von Poké Bowl

April

KW 14	01.04.	Ostermontag
KW 15		kreatives Menü mit & ohne Fleisch
KW 16		kreatives Menü mit & ohne Fleisch
KW 17	22.04.	Pizza-Tag
KW 18	26.04. Mittagstisch	besonderes Menü für unsere Senioren/innen

Unser Trimester-Highlight

Januar - Februar: Orangensaft

blau: Highlights

violett: für Patienten und Mitarbeitende

Mai

KW 18		kreatives Menü mit & ohne Fleisch
KW 19	09.05.	Auffahrt / Spargelwoche
KW 20		kreatives Menü mit & ohne Fleisch
KW 21	20.05. Pfingsten	Spezielles Pfingstmenü für Patienten
KW 22	31.05. Mittagstisch	besonderes Menü für unsere Senioren/innen

Juni

KW 23	06.06.2023	spanischer Mittag (Paella)
KW 24		kreatives Menü mit & ohne Fleisch
KW 25		kreatives Menü mit & ohne Fleisch
KW 26	28.06. Mittagstisch	besonderes Menü für unsere Senioren/innen

Juli

KW 27		Grillwoche
KW 28		kreatives Menü mit & ohne Fleisch
KW 29		kreatives Menü mit & ohne Fleisch
KW 30	26.07. Mittagstisch	besonderes Menü für unsere Senioren/innen
KW 31		kreatives Menü mit & ohne Fleisch

August

KW 31	01.08. Bundesfeier	Patienten-Grillfest
KW 32		kreatives Menü mit & ohne Fleisch
KW 33		kreatives Menü mit & ohne Fleisch
KW 34		kreatives Menü mit & ohne Fleisch
KW 35	28.08.	Burger Puzzle
	30.08. Mittagstisch	besonderes Menü für unsere Senioren/innen

Unser Trimester-Highlight

Juni - August: Eistee

blau: Highlights
violett: für Patienten und Mitarbeitende

September



KW 36		kreatives Menü mit & ohne Fleisch
KW 37		kreatives Menü mit & ohne Fleisch
KW 38	20.09.	Risotto-Tag
KW 39	28.09. Mittagstisch	besonderes Menü für unsere Senioren/innen

Oktober

KW 40		kreatives Menü mit & ohne Fleisch
KW 41	10.10.	Fajita-Tag
KW 42		kreatives Menü mit & ohne Fleisch
KW 43	25.10. Mittagstisch	besonderes Menü für unsere Senioren/innen
KW 44		kreatives Menü mit & ohne Fleisch

November

KW 45		Wild-Woche
		Poké Bowl anstelle vom Salatbuffet
KW 46		kreatives Menü mit & ohne Fleisch
KW 47		kreatives Menü mit & ohne Fleisch
KW 48	29.11. Mittagstisch	besonderes Menü für unsere Senioren/innen

Dezember

KW 49	02.12.	Älplermagronen-Tag
	06.12.	Chlausenkorb mit Grittibänzen und Nüssli für Patienten und Mitarbeitende
KW 50		kreatives Menü mit & ohne Fleisch
KW 51	20.12. Mittagstisch	besonderes Menü für unsere Senioren/innen
KW 52	24.-26.12. Weihnachten	Weihnachtsmenu für Patienten
KW 01	31.12. Silvester	Silvester-Buffer mit Aperó für Patienten

Unser Trimester-Highlight

September - Mitte Oktober: Süssmost

blau: Highlights

violett: für Patienten und Mitarbeitende



*Wir kreieren täglich frische
Fleisch-, Fisch- und Vegi-menüs.*





*Entdecken Sie jede Woche feine
Tagesmenüs.*



*Keine Zeit hier zu essen?
Nehmen Sie Ihr Essen mit als*

TAKEAWAY

Klinik SGM Langenthal
Weissensteinstrasse 30
CH-4900 Langenthal
T +41 62 919 22 11
info@klinik-sgm.ch
www.klinik-sgm.ch

Folgen Sie uns

