Menüplan

Von 2. bis 8. November 2026

MÜLIMATT SENIORENZENTRUM
DER BÜRGERGEMEINDE ZUG

	Zmittag mit Fleisch	Vegetarisches Zmittag
Montag	**Schweinspfeffer mit Borettane-Zwiebeln** Schupfnudeln Rotkraut	**Penne Cinque Pi** Teigwaren an Tomatenrahmsauce
Dienstag	**Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce** Rösti Bohnen	**Quornschnitzel auf Currysauce** Wildreis Cocobohnen
Mittwoch	**Pouletsteakli an Kräuterjus** Teigwaren Blumenkohl Mimosa	**Steinpilzrisotto** mit Parmesan und Cherrytomätli
Donnerstag	**Hackbraten an Bratensauce** Kartoffelstock Rüebli	**Gefüllte Zucchetti mit Gemüsefüllung** Polenta mit Gorgonzola
Freitag	**Eglifilets im Bierteig mit Tartarsauce** Salzkartoffeln Broccoli	**Pfannkuchen gefüllt mit Spinat** Gemüsebouquet
Samstag	**Spaghetti Bolognese** Parmesan gerieben	**Raclette-Birnen-Chiliwähe**
Sonntag	**Kalbsbraten an Calvadossauce** Kartoffelgratin Marktgemüse	**Blumenkohlmedaillon an Kräutersauce** Bratkartoffeln Marktgemüse

Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

Pouletschnitzel an Rahmsauce
Nudeln und Rüebli

Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**
Dienstag: **Bouillon mit Backerbsen**
Mittwoch: **Tomatencrèmesuppe**
Donnerstag: **Bouillon mit Gemüse**
Freitag: **Pastinakencrèmesuppe**
Samstag: **Crèmesuppe**
Sonntag: **Kraftbrühe mit Flädli**

Dessert

Mittwoch: **Fruchtsalat mit Kirsch**
Freitag: **Marroni-Mousse-Schnitte**
Sonntag: **Ananas-Royal-Torte**

Zusätzliches Angebot

Birchermüesli
Früchtekuchen
Käsekuchen mit oder ohne Salat

Falls nicht anders deklariert, handelt es sich um Fleisch und Fisch aus der Schweiz. Bei Fragen über allergene Zutaten in unseren Gerichten, gibt Ihnen das Küchenfachpersonal gerne Auskunft.

Menüplan

Von 2. bis 8. November 2026

MÜLIMATT SENIORENZENTRUM
DER BÜRGERGEMEINDE ZUG

Znacht

Montag	**Siedfleischsalat** Brot
Dienstag	**Schinkengipfeli** Salatteller
Mittwoch	**Apfelrösti** Zimt und Zucker
Donnerstag	**Pilzravioli an Schnittlauchsauce** Nüsslisalat mit Ei
Freitag	**Chäschüechli auf Salatteller**
Samstag	**Birchermüsli** Ruchbrot
Sonntag	**Sonntagsbuffet**

Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

Kürbiscrèmesuppe
mit Wienerli
Brot

Zusätzliches Angebot

von Montag bis Samstag

Birchermüesli
Rührei mit Toast
Früchtewähe
Café complet
Wurstsalat
Käseteller mit Gschwellti

Produkte und Lieferanten

Wir bevorzugen frische, saisonale Produkte aus der Region. Zu unseren Lieferanten gehören:

Apfelsaft: Hochstamm Seetal
Bier: Baarer Bier
Brände: Fam. Speck, Oberwil b. Zug
Brot: Bäckerei Nussbaumer, Baar
Eier, Milch: Iten Letzi, Zug
Fisch: nur Fisch aus der Schweiz
Fleisch: Metzgerei Rogenmoser, Baar
Gemüse und Obst: Bauernbetriebe aus der Region (nach Verfügbarkeit)
Käse, Milchprodukte: Käse Dubach, Zug
Mehl: Biohof Mittelmatt, Zugerberg
Weine: Auswahl an Schweizer Weinen
Weitere Getränke: Bösch Getränke, Zug

Kioskartikel und Getränke

Alle Kioskartikel, die wir anbieten, werden in der Schweiz produziert. Dasselbe gilt für das Mineralwasser und die Süssgetränke.

Falls nicht anders deklariert, handelt es sich um Fleisch und Fisch aus der Schweiz. Bei Fragen über allergene Zutaten in unseren Gerichten, gibt Ihnen das Küchenfachpersonal gerne Auskunft.