

# Menüplan

vom 25. November bis 1. Dezember 2024

## Zmittag mit Fleisch

<b>Montag</b>	<b>Hackbraten an Bratenjus</b> Nudeln Broccoli
<b>Dienstag</b>	<b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art</b> Rösti Marktgemüse
<b>Mittwoch</b>	<b>Fleischkäse mit Apfel und Zimt</b> an Kräutersauce Kartoffelstock Rotkraut
<b>Donnerstag</b>	<b>Poulet-Steakli an Kräutersauce</b> Proseccorisotto Bohnen
<b>Freitag</b>	<b>Zanderfilet im Bierteig</b> Tartarsauce Salzkartoffeln Blattspinat
<b>Samstag</b>	<b>Spaghetti Bolognese</b> Geriebener Parmesan
<b>Sonntag</b>	<b>Kalbsbraten an Cognacsauce</b> Kartoffelgratin Marktgemüse

## Vegetarisches Zmittag

<b>Penne Cinque Pi</b>
<b>Sellerie- und Zucchini-Piccata</b> Tomatenspaghetti
<b>Gratinierter Spaghetti-Kürbis</b> gefüllt mit Pilzen, Kräuter und Tofu Marktgemüse
<b>Gemüsestrudel mit Cantadou</b> auf Currysauce Broccoli
<b>Spinat-Pancakes</b> mit sautierten Pilzen und Cherrytomätl Marktgemüse
<b>Linseneintopf mit Gemüse</b> und Kartoffeln
<b>Blumenkohlmedaillon</b> an Kräutersauce, Bratkartoffeln Marktgemüse

## Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

**Pouletschnitzel an Rahmsauce**  
mit Nudeln und Rüebl

## Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer  
frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

## Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**  
Dienstag: **Bouillon mit Backerbsen**  
Mittwoch: **Maiscrèmesuppe**  
Donnerstag: **Bouillon mit Gemüse**  
Freitag: **Kürbissuppe**  
Samstag: **Tagessuppe**  
Sonntag: **Kraftbrühe mit Flädli**

## Dessert

Mittwoch: **Brönnti Creme**  
Freitag: **Meitschibe**  
Sonntag: **Baarer Räbetörtli**

## Zusätzliches Angebot

**Birchermüesli**  
**Früchtekuchen**  
**Käsekuchen** mit oder ohne Salat

# Menüplan

vom 25. November bis 1. Dezember 2024

## Znacht

**Montag** Früchtewähe mit Rahm

**Dienstag** Thonsalat garniert  
Baguette

**Mittwoch** Tortellini mit Käse  
Nüsslisalat mit Ei

**Donnerstag** Birchermüsli  
Ur-Dinkel-Maggiabrot

**Freitag** Chäschüechli  
auf Salatteller

**Samstag** Salamteller mit russischem Salat  
reichhaltig garniert  
Brot

**Sonntag** Sonntagsbuffet

## Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

Kürbiscrèmesuppe  
mit Wienerli  
Brot

## Zusätzliches Angebot

von Montag bis Samstag

Birchermüsli  
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.