

Menüplan

vom 21. bis 27. April 2025

Zmittag mit Fleisch

Ostermontag **Schweinsfilet an Morchelsauce**
Nudeln
Marktgemüse

Dienstag **Hacktätschli an Bratenjus**
Kartoffelstock
Rüebli und Erbsli

Mittwoch **Chämibraten an Bratenjus**
Gnocchi
Cocobohnen

Donnerstag **Pouletstreifen Süss-Sauer**
Basmatireis
Peperoni mit Ananas

Freitag **Forellenfilets an Noilly Prat-Sauce**
Salzkartoffeln
Blattspinat

Samstag **Emmentaler Brätschnitzel**
Hartweizenhalbmond
Grillierte Tomate

Sonntag **Gefülltes Pouletbrüstli**
an Kräuterbuttersauce
Pommes frites
Marktgemüse

Vegetarisches Zmittag

Gemüseragout mit Tofu
im Kartoffelpastetli
Broccoli und Blumenkohl

Quorn-Schnitzel an Safransauce
Süsskartoffeln und Ofengemüse

Vegi-Hackbraten an Kräuterjus
Kartoffelstock
Rüebli und Erbsli

Gnocchi auf Ratatouille
Reibkäse

Käsekuchen

Penne mit Tomatensauce
Parmesan

Zucchetti-Schiffchen mit Quinoa
und Käse überbacken
Marktgemüse

Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

Lammierstück (Irland) an Kräuterjus
Frühbratkartoffeln und Spargeln

Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

Suppe

Montag: **Spargelcrèmesuppe**

Dienstag: **Bouillon mit Ei**

Mittwoch: **Kräutercrèmesuppe**

Donnerstag: **Bouillon mit Flädli**

Freitag: **Tomatencrèmesuppe**

Samstag: **Tagessuppe**

Sonntag: **Kraftbrühe mit Gemüsetreifen**

Dessert

Ostermontag: **Osterküchlein**

Mittwoch: **Caramelchöpfli mit Rahm**

Freitag: **Schoggi-Gugelhopf**

Sonntag: **Baarer Räbetörtli**

Zusätzliches Angebot

Birchermüesli

Früchtekuchen

Käsekuchen mit oder ohne Salat

Menüplan

vom 21. bis 27. April 2025

Znacht

Montag	Fotzelschnitte mit Zimt und Zucker Apfelmus
Dienstag	Belegte Brötli
Mittwoch	Siedfleischsalat garniert Brot
Donnerstag	Spargelravioli an Schnittlauch-Sauce Grüner Blattsalat
Freitag	Wienerli im Teig Salatteller
Samstag	Hauspastete mit Sauce Cumberland Selleriesalat
Sonntag	Sonntagsbuffet

Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

Spargeln mit Rohschinken
und Bärlauch-Mayonnaise

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.