

Menüplan

vom 14. bis 20. April 2025

Zmittag mit Fleisch

Montag	Fleischkäse «us em Ofen» Bratkartoffeln Bohnen
Dienstag	Pouletgeschnetzeltes an Pfefferrahmsauce Nudeln Broccoli und Cherrytomäti
Mittwoch	Kalbsvoressen mit Gemüse Polenta Rüebli mit Petersilie
Donnerstag	Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Pommes frites Blumenkohl Mimosa
Karfreitag	Zanderfilet auf Gemüsebeet mit Zitronensauce Kräuterkartoffeln Spargeln
Samstag	Rindsgeschnetzeltes Mexicaine Trockenreis Zucchetti
Ostersonntag	Kalbsnierenbraten an Whiskysauce Pommes Williams Gemüsebouquet

Vegetarisches Zmittag

Penne an Basilikum-Pesto Geriebener Parmesan
Vegetarisches Nasi Goreng Indonesisches Reisgericht mit Gemüse und Tofu
Omelette gefüllt mit Spargeln Marktgemüse
Spätzlipfanne mit Gemüse Apfelschnitze
Frühlingsrollen Süss-Sauer-Sauce Salatteller
Kartoffelpastetli gefüllt mit Gemüseragout Marktgemüse
Spargeln an Sauce Hollandaise Bratkartoffeln Zweierlei Rüebli

Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

Thai Curry mit Pouletstreifen
oder Plant Based-Geschnetzeltes
Basmatireis, Ananas und Peperoni

Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer
frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**
Dienstag: **Bouillon mit Ei**
Mittwoch: **Sellerie-Apfelsuppe**
Donnerstag: **Bouillon mit Ribeli**
Freitag: **Rüebli-Orangensuppe**
Samstag: **Tagessuppe**
Sonntag: **Kraftbrühe mit Gemüsetreifen**

Dessert

Mittwoch: **Vogelnästli**
Freitag: **Rhabarberstreusel**
Sonntag: **Erdbeertörtli**

Zusätzliches Angebot

Birchermüesli
Früchtekuchen
Käsekuchen mit oder ohne Salat

Menüplan

vom 14. bis 20. April 2025

Znacht

Montag

Omelette gefüllt mit Konfi

Dienstag

Salami-Teller
mit russischem Salat
Tessinerbrot

Mittwoch

Dampfnudeln
mit Vanillesauce

Donnerstag

Penne mit Spargeln,
Bärlauch und Cherrytomaten
Parmesan
Frühlingssalat

Freitag

Morchelterrinen
Rauchlachs und Spargelsalat
Brot Rustico

Samstag

Birchermüesli
Brot

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.