

Menüplan

vom 2. bis 8. Dezember 2024

Zmittag mit Fleisch

Montag

Ghackets und Hörnli

Apfelmus

Dienstag

Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei

Bratkartoffeln

Rahmspinat

Mittwoch

Poulet Saltimbocca an Marsalasauce

Safranrisotto

Marktgemüse

Donnerstag

Kalbsadrio an Zwiebelsauce

Teigwaren

Rosenkohl

Freitag

Forellenfilets an Dillsauce

Trockenreis

Spinat

Samstag

Schweinsvoessen mit Gemüse

Gnocchi mit Basilikum

Rosenkohl

Sonntag

Kalbssteak an Steinpilzsauce

Nüdeli

Marktgemüse

Vegetarisches Zmittag

Pfannkuchen gefüllt

mit Champignons

Marktgemüse

Pizza mit Gemüse

Panierte Selleriescheiben

Tomatenspaghetti

Broccoli

Quorn-Geschnetzeltes

an Limettensauce

Gemüsereis und Rüeblli

Rösti mit Birnen belegt

überbacken mit Raclettekäse

Quinoa-Täschli an Kräutersauce

Ofenkartoffeln

mit Gemüse

Quorn-Schnitzel an Currysauce

Basmatireis

Marktgemüse

Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

Rippli und Speck

Sauerkraut, Bohnen und Salzkartoffeln

Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**

Dienstag: **Bouillon mit Ei**

Mittwoch: **Rüeblicrèmesuppe**

Donnerstag: **Bouillon mit Gemüse**

Freitag: **Blumenkohlcrèmesuppe**

Samstag: **Tagessuppe**

Sonntag: **Kraftbrühe mit Sherry**

Dessert

Mittwoch: **Zwetschgen-Holländerli**

Freitag: **Orangensalat mit Datteln**

Sonntag: **Schwedentorte**

Zusätzliches Angebot

Birchermüesli

Früchtekuchen

Käsekuchen mit oder ohne Salat

Menüplan

vom 2. bis 8. Dezember 2024

Znacht

Montag Bündner Gerstensuppe
Brot

Dienstag Fotzelschnitte
mit Zimt und Zucker
Kompott

Mittwoch Wurstsalat garniert
Ruchbrot

Donnerstag Bündner Capuns
Grüner Salat

Freitag Pancakes
(kleine luftige Omeletten)
mit Ahornsirup

Samstag Geräucherter Lachs (EU)
Zwiebelringe und Kapern
an Dill-Senfsauce
Baguette

Sonntag Sonntagsbuffet

Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

Kürbiscremesuppe
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.