

# Menüplan

vom 13. bis 19. Januar 2025

## Zmittag mit Fleisch

### Montag Schweinsvoressen mit Estragon

Bratkartoffeln  
Wirz-Rahmgemüse

### Dienstag Rindsgeschnetzeltes Stroganoff

Gnocchi  
Rüebli

### Mittwoch Hackbraten an Bratenjus

Kräuterpolenta  
Rotkraut

### Donnerstag Gefüllte Pouletbrust

im Rohschinkenmantel an Balsamicojus  
Pommes Duchesse  
Bohnen

### Freitag Gegrillte Lachstranche an Dillsauce

Trockenreis  
Broccoli

### Samstag Kalbsadrio an Pfeffersauce

Teigwaren  
Wurzelgemüse

### Sonntag Glasierte Kalbsbrustschnitte

Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet

## Vegetarisches Zmittag

### Blumenkohl-Steak an Kräuterjus

Gnocchi  
Zucchini frites

### Ratatouille auf Polentaschnitte

Parmesan-Chips

### Süsskartoffeln-Curry

mit Kichererbsen

### Gemüseragout im Blätterteigpastetli

Broccoli  
Cherrytomaten

### Paniertes Quorn-Schnitzel

mit Tartarsauce  
Bratkartoffeln und Grillgemüse

### Winter-Risotto

mit Rotkraut und Mascarpone  
Orangenfilets

### Champignons gefüllt mit Cantadou

Teigwaren  
Gemüsebouquet

## Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

### Kalbsleberli an Kräuterjus

Rösti und Rüebli

## Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

## Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**

Dienstag: **Rindsbouillon mit Ei**

Mittwoch **Griesssuppe mit Lauch**

Donnerstag: **Rindsbouillon mit Gemüse**

Freitag: **Pastinaken-Apfelsuppe**

Samstag: **Tagessuppe**

Sonntag: **Rindskraftbrühe mit Gemüse**

## Dessert

Mittwoch: **Meitschibei**

Freitag: **Schoggi crème mit Orangen**

Sonntag: **Zuger Kirschcake**

## Zusätzliches Angebot

**Birchermüesli**

**Früchtekuchen**

**Käsekuchen** mit oder ohne Salat

# Menüplan

vom 13. bis 19. Januar 2025

<b>Montag</b>	<b>Tomatenrisotto</b> mit Cervelats Gemischter Blattsalat
<b>Dienstag</b>	<b>Birchermüesli garniert</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Gulaschsuppe</b> Vollkornbrot
<b>Donnerstag</b>	<b>Pfannkuchen mit Konfi</b>
<b>Freitag</b>	<b>Chäschüechli</b> Randensalat mit Meerrettich
<b>Samstag</b>	<b>Hauspastete</b> Sauce Cumberland Selleriesalat
<b>Sonntag</b>	<b>Sonntagsbuffet</b>

## Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

**Bündner Gerstensuppe**  
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.