

# Menüplan

vom 30. September bis 6. Oktober 2024

## Zmittag mit Fleisch

<b>Montag</b>	<b>Rindshacktätschli</b> an Kräuterbuttersauce Rösti-frites Gedämpfte Tomate
<b>Dienstag</b>	<b>Rippli und Speck</b> Sauerkraut und Bohnen Salzkartoffeln
<b>Mittwoch</b>	<b>Emmentaler Brätschnitzel</b> Teigwaren Blumenkohl
<b>Donnerstag</b>	<b>Szegediner Gulasch</b> Hartweizenhalbmond Broccoli
<b>Freitag</b>	<b>Zanderknusperli an Tartarsauce</b> Salzkartoffeln Rahmspinat
<b>Samstag</b>	<b>Ghackets mit Hörnli</b> Apfelschnitzli
<b>Sonntag</b>	<b>Tessiner Schweinsbraten</b> Kartoffelgratin Marktgemüse

## Vegetarisches Zmittag

<b>Steinpilzrisotto</b> mit Parmesanchips
<b>Äplermagronen</b> mit Bölleschweizi Apfelmus
<b>Vegi-Fajitas gefüllt</b> mit Cheddarkäse überbacken
<b>Kichererbsenragout „Stroganoff“</b> Pilaw-Reis Krautstiel mit Schnittlauch
<b>Gemüse Eintopf mit Linsen</b>
<b>Rösti mit Käse überbacken</b> Marktgemüse
<b>Tofuschnitzel an Kräutersauce</b> Bratkartoffeln Marktgemüse

## Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

**Thai Curry mit Poulet- oder Plant-Based-Geschnetzeltem**  
Basmatireis und Peperoni

## Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

## Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**  
Dienstag: **Bouillon mit Fideli**  
Mittwoch: **Rüeblicrèmesuppe**  
Donnerstag: **Bouillon mit Ei**  
Freitag: **Fenchelcrèmesuppe**  
Samstag: **Tagessuppe**  
Sonntag: **Kürbis-Apfelsuppe**

## Dessert

Mittwoch: **Schoggiflan mit Rahm**  
Freitag: **Birnenweggen**  
Sonntag: **Cremeschnitte**

## Zusätzliches Angebot

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

# Menüplan

vom 30. September bis 6. Oktober 2024

## Znacht

<b>Montag</b>	<b>Poulet-Currysalat</b> mit Früchten garniert Dinkelbrot
<b>Dienstag</b>	<b>Wienerli im Teig</b> Salatteller
<b>Mittwoch</b>	<b>Röstirollen mit Champignons</b> Sauerrahmsauce Grüner Salat
<b>Donnerstag</b>	<b>Apfelküchlein</b> an Vanillesauce
<b>Freitag</b>	<b>Käseteller garniert</b> mit Quark und Gschwellti
<b>Samstag</b>	<b>Landrauchschinkenteller garniert</b> Weggli
<b>Sonntag</b>	<b>Sonntagsbuffet</b>

## 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.