

Menüplan

vom 21. bis 27. September 2026

Zmittag mit Fleisch

Montag

Hackbraten an Bratensauce

Polenta
Rosenkohl

Dienstag

Rippli und Speck

Sauerkraut und Bohnen
Salzkartoffeln

Mittwoch

Pouletsteakli an Kräuterbuttersauce

Risotto
Blumenkohl

Donnerstag

Szegediner Gulasch

Schupfnudeln
Broccoli

Freitag

Forellenfilet «Zuger Art»

Gemüsereis
Blattspinat

Samstag

Penne Bolognese

Geriebener Parmesan

Sonntag

Tessiner Schweinsbraten an Kräutersauce

Kartoffelgratin
Marktgemüse

Vegetarisches Zmittag

Pfannkuchen gefüllt mit Spinat

Marktgemüse

Äplermagronen mit Bölleschweizi

Apfelmus

Vegi-Fajitas gefüllt

mit Cheddarkäsen überbacken

Vegetarische Moussaka mit Linsen

Pilzravioli an Kräuterrahmsauce

Ofentomätli
Feigen und caramelisierte Baumnüsse

Rösti mit Käse überbacken

Marktgemüse

Tofuschnitzel an Kräutersauce

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: **Cassata**

Freitag: **Schoggicrème mit Birnen**

Sonntag: **Vanillecornet**

Zusätzliches Angebot

Birchermüesli

Früchtekuchen

Käsekuchen mit oder ohne Salat

Menüplan

vom 21. bis 27. September 2026

Znacht

Montag	Pouletsalat an Cocktailsauce mit Früchten garniert Brot
Dienstag	Maiskroketten mit Mango-Currysauce Salatteller
Mittwoch	Käseteller und Gschwellti garniert
Donnerstag	Wurstsalat garniert Brot
Freitag	Röstirollen mit Champignons Sauerrahmsauce Grüner Salat
Samstag	Landrauchschinken Teller garniert Brot
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.