

# Menüplan

vom 6. – 12. Januar 2025

## Zmittag mit Fleisch

<b>Montag</b>	<b>Schweinsgeschnetztes mit Pilzen</b> Rösti Blumenkohl
<b>Dienstag</b>	<b>Siedfleisch an Meerrettichsauce</b> Salzkartoffeln Bohnen
<b>Mittwoch</b>	<b>Poulet – Frikassee mit Cantadou</b> Nudeln Rüebli und Erbsli
<b>Donnerstag</b>	<b>Kalbsfleischvogel an Rotweinsauce</b> Risotto Rosenkohl
<b>Freitag</b>	<b>Felchenfilets Luzerner Art</b> Salzkartoffeln Romanesco
<b>Samstag</b>	<b>Spaghetti Bolognese</b> Parmesan
<b>Sonntag</b>	<b>Schweinshalsbraten an Kräuterjus</b> Kartoffelstock Marktgemüse

## Vegetarisches Zmittag

<b>Spaghetti mit Gemüsestreifen</b> an Rahmsauce geriebener Parmesan
<b>Gebratener Reis mit Ei</b> an Soja-Sesamsauce asiatisches Gemüse und Tofu
<b>Quorngeschnetztes an Zitronensauce</b> Bratkartoffeln Broccoli
<b>Zucchetti – Piccata</b> auf Tomatenspaghetti Broccoli
<b>Maispizza mit Tomaten</b> Mozzarella Gemüse
<b>Spätzlipfanne mit Gemüse</b> Rahmsauce
<b>Hirsetaler an Steinpilzsauce</b> Bratkartoffeln Marktgemüse

## Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

**Pouletschenkel an Rosmarinjus**  
Bratkartoffeln und Bohnen

## Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

## Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**  
Dienstag: **Rindsbouillon mit Ei**  
Mittwoch: **Kürbis-Apfelcrèmesuppe**  
Donnerstag: **Rindsbouillon mit Gemüse**  
Freitag: **Fenchelcrèmesuppe**  
Samstag: **Tagessuppe**  
Sonntag: **Rindskraftbrühe mit Gemüse**

## Dessert

Mittwoch: **Caramelchöpfli mit Rahm**  
Freitag: **Kokosmakrönli**  
Sonntag: **Mandarinen-Quark-Schnitte**

## Zusätzliches Angebot

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

# Menüplan

vom 6. – 12. Januar 2025

<b>Montag</b>	<b>Steinpilz – Ravioli</b> an Schnittlachsauce Grüner Blattsalat
<b>Dienstag</b>	<b>Wurstsalat garniert</b> Ruchbrot
<b>Mittwoch</b>	<b>Fotzelschnitte</b> mit Zimt und Zucker Kompott
<b>Donnerstag</b>	<b>Chicken – Nuggets</b> auf Salatteller Cocktailsauce
<b>Freitag</b>	<b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschgenkompott
<b>Samstag</b>	<b>Schinkenteller</b> reichhaltig garniert mit Brot
<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.