

# Menüplan

vom 28. April bis 4. Mai 2025

## Zmittag mit Fleisch

**Montag** **Brätchügeli mit Champignons**  
im Kartoffelpastetli  
Zweierlei Rüebli

**Dienstag** **Pouletbrust an Currysauce**  
Wilder Reis  
Bohnen

**Mittwoch** **Hackbraten an Kräuterjus**  
Kartoffelstock  
Broccoli

**Donnerstag** **Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce**  
Nudeln  
Cocobohnen

**Freitag** **Eglifilets gebraten mit Mandeln**  
auf Gemüsestreifen  
Salzkartoffeln

**Samstag** **Rindsfleischvogel an Merlotsauce**  
Polenta  
Gedämpfte Tomate

**Sonntag** **Kalbsbraten an Calvadossauce**  
Nudeln  
Marktgemüse

## Vegetarisches Zmittag

**Broccoli – Mini Burger an Chili-Ketchup**  
Pommes frites  
Kohlräbli mit Schnittlauch

**Rösti mit Spiegelei**  
und Gemüse

**Plant based Geschnetzeltes**  
Thai - Currysauce  
Basmatireis mit Ananas garniert

**Zucchetti – Piccata**  
auf Tomatensauce  
Spaghetti

**Blättereigpastetli gefüllt mit**  
Quornwürfeln und Gemüse  
an Kräutersauce

**Tofuburger auf Gemüsewürfeli**  
Cantadousauce  
Ofenkartoffeln

**Auberginen – Cordon bleu**  
Rosmarinkartoffeln  
Marktgemüse

## Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

**Paniertes Schweinsschnitzel**  
Pommes frites und glasierte Rüebli

## Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer  
frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

## Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**  
Dienstag: **Rindsbouillon mit Gemüse**  
Mittwoch: **Spargelcrèmesuppe**  
Donnerstag: **Rindsbouillon mit Flädli**  
Freitag: **Tomatencrèmesuppe**  
Samstag: **Tagessuppe**  
Sonntag: **Kraftbrühe mit Gemüsetreifen**

## Dessert

Mittwoch: **Vanilleglace mit Baileys**  
Freitag: **Cake mit Rahm**  
Sonntag: **Schwarzwäldertorte**

## Zusätzliches Angebot

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

# Menüplan

vom 28. April bis 4. Mai 2025

## Znacht

**Montag**

### Fotzelschnitte

mit Zimt und Zucker  
Apfelmus

**Dienstag**

### Spargelrisotto

mit Parmesan  
Randensalat mit Meerrettich

**Mittwoch**

### Früchtewähe mit Rahm

**Donnerstag**

### Fruchtiger Pouletsalat

mit Apfel, Birnen und Ananas  
Sauerteigbrot

**Freitag**

### Thonsalat garniert

Brot

**Samstag**

### Bauernteller

Weggli

**Sonntag**

### Sonntagsbuffet

## Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

### Spargeln mit Rohschinken

und Bärlauch-Mayonnaise

## 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.