

Menüplan

vom 15. bis 21. Dezember 2025

Zmittag mit Fleisch

Montag	Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons Rösti Rüebli und Erbsli	Spaghetti Napoli Reibkäse
Dienstag	Siedfleisch an Meerrettichsauce Salzkartoffeln Sauerkraut und Bohnen	Spätzlipfanne mit Gemüse Käserahmsauce Röstzwiebeln und Apfelmus
Mittwoch	Pouletgeschnetzeltes an Currysauce Basmatireis Peperoni	Walliser Rösti Marktgemüse
Donnerstag	Fleischkäse an Senfsauce Kartoffelstock Blumenkohl und Cherrytomaten	Quinoatätschli Sauerrahmsauce Gemüsebouquet
Freitag	Pochierte Forelle «Zuger Art» Salzkartoffeln Blattspinat	Maispizza Tomaten, Mozzarella, Gemüse und Pilzen
Samstag	Pouletsteakli mit Kräutersauce Nudeln Zucchetti	Chilli sin Carne Kartoffeln
Sonntag	Rindsschmorbraten Spätzli Rotkraut und Rosenkohl	Gemüseschnitzel Bratkartoffeln Gemüsebouquet

Vegetarisches Zmittag

Spaghetti Napoli Reibkäse	Spätzlipfanne mit Gemüse Käserahmsauce Röstzwiebeln und Apfelmus	Walliser Rösti Marktgemüse
Quinoatätschli Sauerrahmsauce Gemüsebouquet	Maispizza Tomaten, Mozzarella, Gemüse und Pilzen	Chilli sin Carne Kartoffeln
Gemüseschnitzel Bratkartoffeln Gemüsebouquet		

Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

Paniertes Schweinsschnitzel

Pommes Frites und Tagesgemüse

Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**

Dienstag: **Suppe «Hausfrauen Art»**

Mittwoch: **Apfel-Ingwercrèmesuppe**

Donnerstag: **Bouillon mit Croûtons**

Freitag: **Rüblicrèmesuppe**

Samstag: **Tagessuppe**

Sonntag: **Kraftbrühe mit Flädli**

Dessert

Mittwoch: **Vogelnästli**

Freitag: **Vanilleglace mit Baileys**

Sonntag: **Schwedentorte**

Zusätzliches Angebot

Bircher Müesli

Früchtekuchen

Käsekuchen mit oder ohne Salat

Menüplan

vom 15. bis 21. Dezember 2025

Znacht

Montag Pilzravioli an Schnittlauchsauce
Grüner Salat

Weihnachtsfeier

Mittwoch Apfelchüechli mit Vanillesauce

Donnerstag Salamiteller
Russischer Salat
St. Gallerbrot

Freitag Gulaschsuppe
Ruchbrot

Samstag Bircher Müesli
Weggli

Sonntag Sonntagsbuffet

Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

Kürbiscrèmesuppe
mit Wienerli und Brot

Zusätzliches Angebot

von Montag bis Samstag

Bircher Müesli
Rührei mit Toast
Früchtewähre
Café complet
Wurstsalat
Käseteller mit Gschwelliti

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.