

# Menüplan

vom 15. bis 21. Dezember 2025

## Zmittag mit Fleisch

<b>Montag</b>	<b>Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons</b> Rösti Rüebli und Erbsli
<b>Dienstag</b>	<b>Siedfleisch an Meerrettichsauce</b> Salzkartoffeln Sauerkraut und Bohnen
<b>Mittwoch</b>	<b>Pouletgeschnetzeltes an Currysauce</b> Basmatireis Peperoni
<b>Donnerstag</b>	<b>Fleischkäse an Senfsauce</b> Kartoffelstock Blumenkohl und Cherrytomaten
<b>Freitag</b>	<b>Pochierte Forelle «Zuger Art»</b> Salzkartoffeln Blattspinat
<b>Samstag</b>	<b>Pouletsteakli mit Kräutersauce</b> Nudeln Zucchini
<b>Sonntag</b>	<b>Rindsschmorbraten</b> Spätzli Rotkraut und Rosenkohl

## Vegetarisches Zmittag

<b>Spaghetti Napoli</b> Reibkäse
<b>Spätzlipfanne mit Gemüse</b> Käserahmsauce Röstzwiebeln und Apfelmus
<b>Walliser Rösti</b> Marktgemüse
<b>Quinoatäschli</b> Sauerrahmsauce Gemüsebouquet
<b>Maispizza</b> Tomaten, Mozzarella, Gemüse und Pilzen
<b>Chilli sin Carne</b> Kartoffeln
<b>Gemüseschnitzel</b> 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: **Rüeblicrèmesuppe**  
Samstag: **Tagessuppe**  
Sonntag: **Kraftbrühe mit Flädli**

## Dessert

Mittwoch: **Vogelnästli**  
Freitag: **Vanilleglace mit Baileys**  
Sonntag: **Schwedentorte**

## Zusätzliches Angebot

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

# Menüplan

vom 15. bis 21. Dezember 2025

## Znacht

**Montag** Pilzravioli an Schnittlauchsauce  
Grüner Salat

**Dienstag** **Weihnachtsfeier**

**Mittwoch** Apfelchüechli mit Vanillesauce

**Donnerstag** **Salamiteller**  
Russischer Salat  
St. Gallerbrot

**Freitag** **Gulaschsuppe**  
Ruchbrot

**Samstag** **Birchermüesli**  
Weggli

**Sonntag** **Sonntagsbuffet**

## Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

**Kürbiscrèmesuppe**  
mit Wienerli und 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.