

Menüplan

vom 14. bis 20. Juli 2025



Zmittag mit Fleisch

Montag **Pouletsteakli an Thai-Currysauce**
Basmatireis
Peperoni und Ananas

Dienstag **Schweinsvoessen an pikanter Sauce**
Kartoffelstock
Broccoli

Mittwoch **Siedfleisch an Meerrettichsauce**
Salzkartoffeln
Bohnen

Donnerstag **Ghackets und Hörnli**
Apfelmus

Freitag **Grillierte Lachstranche**
mit Safransauce
Salzkartoffeln und Blattspinat

Samstag **Kolinsteak an Bratenjus**
Teigwaren
Glasierte Rüebli

Sonntag **Kalbsbraten an Steinpilzsauce**
Risotto
Gemüsebouquet

Vegetarisches Zmittag

Goldhirse-Täschli an Safransauce
Marktgemüse

Plant-based Geschnnetzelt
an Thai-Currysauce
Basmatireis

Pastetli gefüllt mit Pilzen
Gemüsebouquet

Tofupicatta an Peperonisauce
Bratkartoffeln und grillierte Tomate

Käsekuchen



Gemüseteller
Bratkartoffeln
Sauerrahmsauce

Zucchini im Cornflakesmantel
Nudeln
Gemüsebouquet

Frauen-EM-Hit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

St. Galler Olma-Bratwurst
mit Kartoffel-Gurkensalat

Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer
frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**

Dienstag: **Bouillon mit Fideli**

Mittwoch: **Blumenkohlcrèmesuppe**

Donnerstag: **Bouillon mit Gemüsewürfeli**

Freitag: **Melonenkaltschale**

Samstag: **Tagessuppe**

Sonntag: **Kraftbrühe mit Flädli**

Dessert

Mittwoch: **Aprikosensorbet
mit Apricotine**

Freitag: **Speckli**

Sonntag: **Cremeschnitte**

Zusätzliches Angebot

Birchermüesli

Früchtekuchen

Käsekuchen mit oder ohne Salat

Menüplan

vom 14. bis 20. Juli 2025



Znacht

Montag Thonsalat garniert
Brot

Dienstag Hauspastete an Cumberlandsauce
Selleriesalat

Mittwoch Chicken-Nuggets mit Cocktailsauce
Salatteller

Donnerstag Käseteller garniert
mit Gschwellti

Freitag Milchreis
Kompott

Samstag Landrauchschinken
garniert mit Melone
Ur-Dinkelzopf

Sonntag Sonntagsbuffet



Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

Melone
mit Rohschinken

Neu

von Montag bis Samstag

Rührei
mit Toast

Zusätzliches Angebot

von Montag bis Samstag

Birchermüesli
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.