

Menüplan

vom 8. bis 14. September 2025

Zmittag mit Fleisch

Montag	Kalbsadrio an Kräutersauce Bratkartoffeln Rotkraut
Dienstag	Spaghetti Bolognese Reibkäse
Mittwoch	Schweinsvoessen mit Gemüse Polenta Grillierte Zucchini
Donnerstag	Gefüllte Kalbsbrust an Kräuterjus Risotto Ratatouille
Freitag	Forellenfilet Luzerner Art Salzkartoffeln Blattspinat
Samstag	Käsewähe mit Zwiebeln und Speck
Sonntag	Gespickter Rindsschmorbraten an Merlotsauce Kartoffelstock Gemüsebouquet

Vegetarisches Zmittag

Plant-Based Geschnetzeltes mit Cantadou-Sauce Nudeln Marktgemüse
Gemüseragouts im Blätterteigkissen
Rösti-Rollen mit Frischkäse-Kräuterfüllung Sauerrahmsauce Marktgemüse
Quornschnitzel mit Currysauce Bratkartoffeln Ofengemüse
Vegetarisches Nasi Goreng Indonesisches Gemüse-Reisgericht mit Tofu
Tagliatelle mit Baumnuss-Pesto und Feigen
Gemüseschnitzel an Safransauce Bratkartoffeln Gemüsebouquet

Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

Rippli und Speck
auf Sauerkraut und Bohnen
Salzkartoffeln

Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer
frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**
Dienstag: **Bouillon mit Gemüse**
Mittwoch: **Broccolicrèmesuppe**
Donnerstag: **Bouillon mit Backerbsen**
Freitag: **Fenchelcrèmesuppe**
Samstag: **Tagessuppe**
Sonntag: **Kraftbrühe mit Flädli**

Dessert

Mittwoch: **Zwetschgen-Chüechli**
Freitag: **Glace mit Rahm**
Sonntag: **Vermicelles mit Rahm**

Zusätzliches Angebot

Birchermüesli
Früchtekuchen
Käsekuchen mit oder ohne Salat

Menüplan

vom 8. bis 14. September 2025

Znacht

Montag	Fotzelschnitte mit Zimt und Zucker Apfelmus
Dienstag	Wienerli mit Kartoffelsalat
Mittwoch	Hauspastete garniert mit Selleriesalat
Donnerstag	Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott
Freitag	Bauerteller Lyoner, Speck, Schinken und Käse Ruchbrot
Samstag	Capuns Grüner Salat
Sonntag	Sonntagsbuffet

Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

Melone
mit Rohschinken

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.