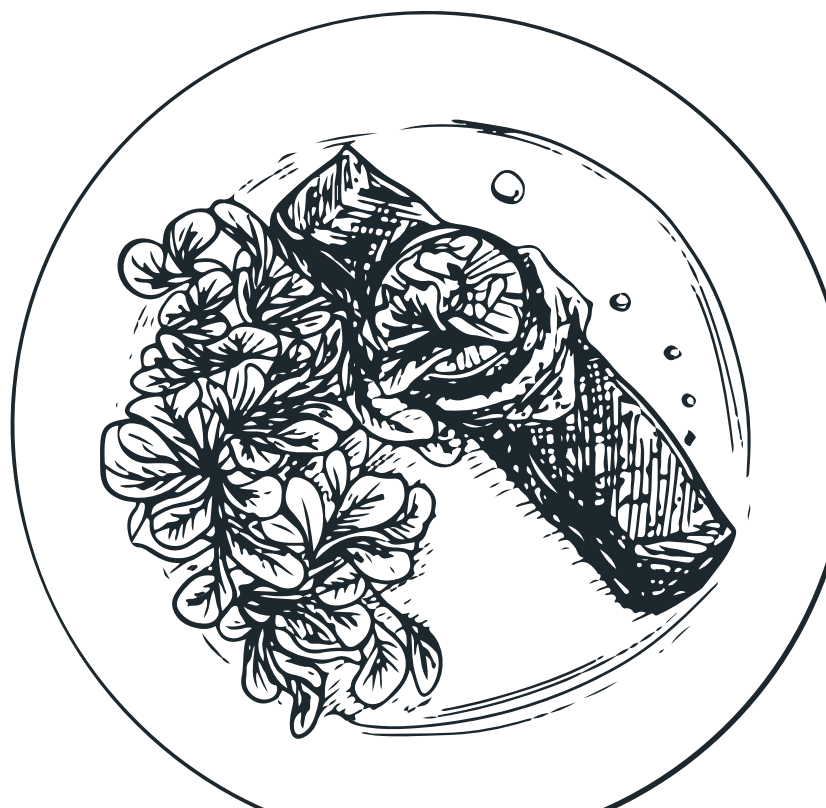
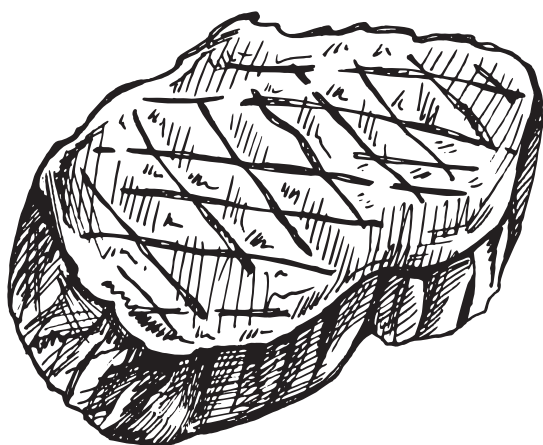




# Kulinarisches Angebot

Mittag- und  
Abendessen



## UNSER MITTAGSANGEBOT

*Öffnungszeiten Cafeteria*

Frühstück: ab 08.30 Uhr  
Mittagessen: 11.00–13.00 Uhr  
Abendessen: 17.00–18.45 Uhr

Cafeteria durchgehend geöffnet  
08.30–19.00 Uhr

DIENSTAG, 26.05.2026

### MITTAG KLASSIKER

Kohlrabisuppe  
\*\*\*  
Rindsbäckli  
Rotweinsauce  
Schupfnudeln  
Kräutertomate  
\*\*\*  
Griesschöpfli

### MITTAG VEGETARISCH

Kohlrabisuppe  
\*\*\*  
Bärlauchrisotto  
Grüner Spargel  
\*\*\*  
Griesschöpfli

### ABENDESSEN

Kohlrabisuppe  
\*\*\*  
Zwiebelkuchen  
\*\*\*  
Maissalat

MITTWOCH, 27.05.2026

### MITTAG KLASSIKER

Vegetarische Bündner  
Gerstensuppe  
\*\*\*  
Kalbsbratwurst  
Senfsauce  
Kartoffel Kroketten  
Erbsen und Karotten  
\*\*\*  
Passionsfruchtcrème

### MITTAG VEGETARISCH

Vegetarische Bündner  
Gerstensuppe  
\*\*\*  
Penne  
Arrabiata Sauce  
\*\*\*  
Passionsfruchtcrème

### ABENDESSEN

Vegetarische Bündner  
Gerstensuppe  
\*\*\*  
Käseteller  
\*\*\*  
Ruchbrot

DONNERSTAG, 28.05.2026

### MITTAG KLASSIKER

Pfälzer Cremesuppe  
\*\*\*  
Pouletgeschnetzeltes  
Currysauce  
Reis  
Fruchtgarnitur  
\*\*\*  
Karamelchöpfli

### MITTAG VEGETARISCH

Pfälzer Cremesuppe  
\*\*\*  
Tofuragout  
Paprikasauce  
Tagliatelle  
Gemüsewürfel  
\*\*\*  
Karamelchöpfli

### ABENDESSEN

Pfälzer Cremesuppe  
\*\*\*  
Kartoffelsalat  
Beinschinken  
Senf Portion  
\*\*\*  
Blattsalat

FREITAG, 29.05.2026

**MITTAG KLASSIKER**  
Blumenkohl-Paprika  
Suppe  
\*\*\*

Frittiertes Zanderfilet  
Tartarsauce  
Salzkartoffeln  
Gedämpfter Fenchel  
mit Dill  
\*\*\*

Zwetschgen streusel-  
schnitte

**MITTAG VEGETARISCH**  
Blumenkohl-Paprika  
Suppe  
\*\*\*

Gemüse im Backteig  
Quinoa tricolore  
Kräutertomate  
\*\*\*

Zwetschgen streusel-  
schnitte

**ABENDESSEN**

Blumenkohl-Paprika  
Suppe  
\*\*\*

Spätzlipfanne mit  
Gemüse

SAMSTAG, 30.05.2026

**MITTAG KLASSIKER**

Kräutersuppe  
\*\*\*

Schweinsnierstück  
Calvadossauce  
Tagliatelle  
Spargel  
\*\*\*

Joghurt Crème

**MITTAG VEGETARISCH**

Kräutersuppe  
\*\*\*

Rotes Gemüsecurry  
Pilaw Reis  
\*\*\*

Joghurt Crème

**ABENDESSEN**

Kräutersuppe  
\*\*\*

Rösti mit Spiegelei  
\*\*\*

Randensalat

SONNTAG, 31.05.2026

**MITTAG KLASSIKER**

Kartoffelsuppe mit  
Liebstöckel  
\*\*\*

Rindsschmorbraten  
Rotweinsauce  
Kartoffelstock  
Mischgemüse  
\*\*\*

Vanille Cupcakes

**MITTAG VEGETARISCH**

Kartoffelsuppe mit  
Liebstöckel  
\*\*\*

Omelette  
Kräutersauce  
Gemüsewürfel  
\*\*\*

Vanille Cupcakes

**ABENDESSEN**

Kartoffelsuppe mit  
Liebstöckel  
\*\*\*

Mini-Penne  
Bolognese  
Reibkäse  
\*\*\*

Karottensalat

MONTAG, 01.06.2026

**MITTAG KLASSIKER**

Gemüsesuppe  
\*\*\*

Entengeschnetzeltes  
Orangensauce  
Basmati Reis  
Wok Gemüse mit Soja-  
sauce und Chili  
\*\*\*

Ananascrème

**MITTAG VEGETARISCH**

Gemüsesuppe  
\*\*\*

Gemüse Eintopf mit  
Kartoffeln  
\*\*\*

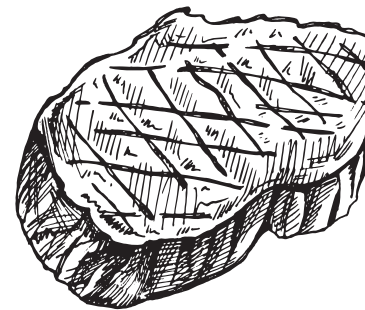
Ananascrème

**ABENDESSEN**

Gemüsesuppe  
\*\*\*

Graved Lachs mit Toast  
und Butter  
Honig Senfsauce  
\*\*\*

Saisonsalat



## DEKLARATION

### Fleisch

#### Schweiz

Rind, Schwein, Kalb, Poulet

#### Argentinien \*

Rinds Entrecote

#### Irland

Lamm

#### Ungarn

Ente, Kaninchen

#### Frankreich

Truten

### Fisch

#### Zucht / Griechenland

Dorade

#### Zucht / Norwegen

Lachs

#### Binnenfischerei / EU

Zander FAQ 05 EU

#### Wildfang / Nordostatlantik

Kabeljau FAQ 27

#### Aquakultur / Italien

Forelle

#### Aquakultur / Norwegen

Graved Lachs

### Fleischwaren

#### Schweiz

Aufschnitt, Vorderschinken, Terrine

#### Ungarn

Trutenschinken

### Backwaren

Alle Backwaren werden in der Schweiz hergestellt mit Ausnahme von:

#### Italien

Pita Brot

#### Deutschland

Glutenfreies Brot, Malzkorn Brötchen,  
Leinsamen Brötchen

#### Polen

2 Strang Butterzopf



1. \* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

\*\* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

2. Aus der Schweiz nicht zugelassener Haltungsform

3. Fische und Meeresfrüchte aus nachhaltiger Fischerei/Fangmethode

4. Fisch aus verantwortungsvoller Fischzucht