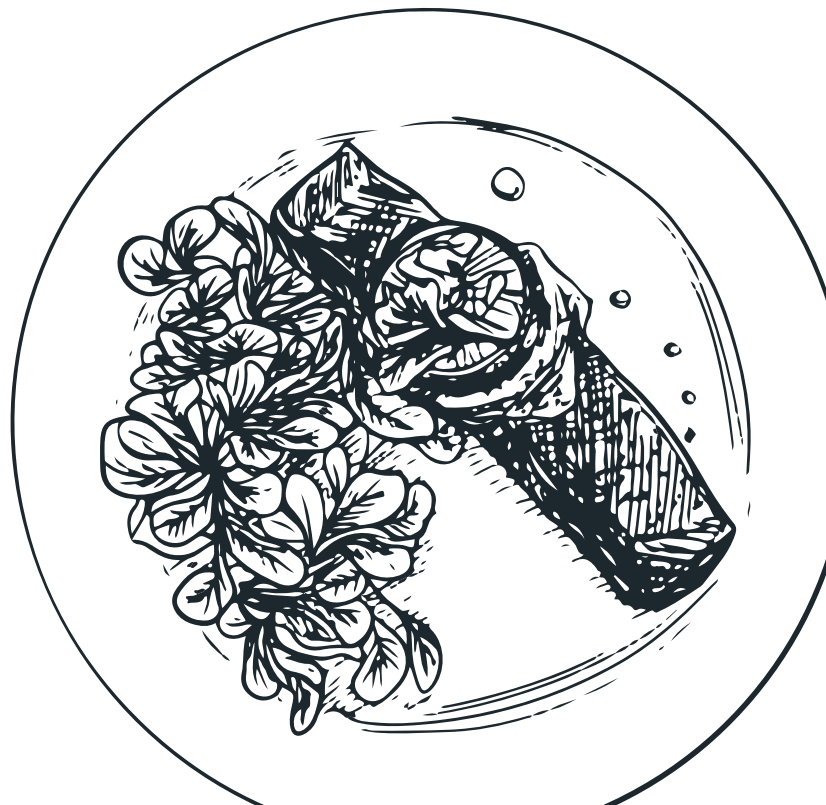
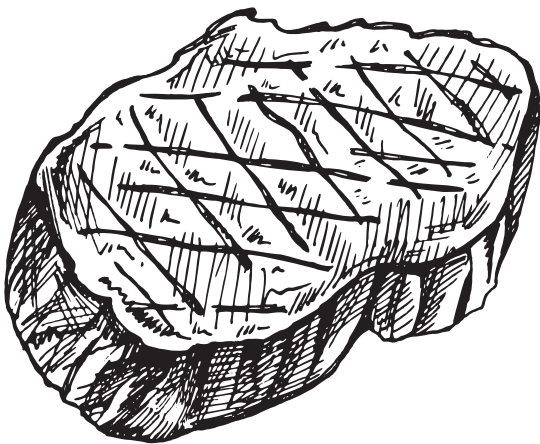




Kulinarisches Angebot

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, 06. MAI.2025

MITTAG KLASSIKER

Süsskartoffelsuppe

Rindsbäckli
Rotweinsauce
Schupfnudeln
Kräutertomate

Griesschöpfli

MITTAG VEGETARISCH

Süsskartoffelsuppe

Bärlauch Risotto
Spargeln grün

Griesschöpfli

ABENDESSEN

Süsskartoffelsuppe

Zwiebelkuchen

Maissalat

MITTWOCH, 07. MAI.2025

MITTAG KLASSIKER

Kohlrabisuppe mit Marroni

Kalbsbratwurst
Senfsauce
Kartoffel Kroketten
Erbsen und Karotten

Passionsfruchtcrème

MITTAG VEGETARISCH

Kohlrabisuppe mit Marroni

Penne
Arrabiata Sauce

Passionsfruchtcrème

ABENDESSEN

Kohlrabisuppe mit Marroni

Käseteller

Ruchbrot

DONNERSTAG, 08. MAI.2025

MITTAG KLASSIKER

Gemüse Paprikasuppe

Pouletgeschnetzeltes
Currysauce
Reis
Fruchtgarnitur

Karamelchöpfli

MITTAG VEGETARISCH

Gemüse Paprikasuppe

Tofuragout
Paprikasauce
Tagliatelle
Gemüsewürfel

Karamelchöpfli

ABENDESSEN

Gemüse Paprikasuppe

Kartoffelsalat
Beinschinken
Senf Portion

Blattsalat

FREITAG, 09. MAI.2025

MITTAG KLASSIKER

Pfälzersuppe mit Ingwer

Frittiertes Zanderfilet
Tartarsauce
Salzkartoffeln
Gedämpfter Fenchel mit Dill

Zwetschgen streuselschnitte

MITTAG VEGETARISCH

Pfälzersuppe mit Ingwer

Gemüse im Backteig
Kräuterquark
Quinoa tricolore
Kräutertomate

Zwetschgen streuselschnitte

ABENDESSEN

Pfälzersuppe mit Ingwer

Pancakes

Saison Kompott

SAMSTAG, 10. MAI.2025

MITTAG KLASSIKER

Erbsenpüreesuppe

Schweinsnietstück
Calvadosauce
Tagliatelle
Mischgemüse

Joghurt Crème

MITTAG VEGETARISCH

Erbsenpüreesuppe

Rotes Gemüsecurry
Pilaw Reis

Joghurt Crème

ABENDESSEN

Erbsenpüreesuppe

Bauern Rösti mit Speck,
Zwiebeln

Randensalat

SONNTAG, 11. MAI.2025

MITTAG KLASSIKER

Spargelsuppe

Rindsschmorbraten
Rotweinsauce
Kartoffelstock
Grüne und weisse Spargeln

Vanille Cupcakes

MITTAG VEGETARISCH

Spargelsuppe

Omelette
Kräutersauce
Gemüsewürfel

Vanille Cupcakes

ABENDESSEN

Spargelsuppe

Mini-Penne
Bolognese
Reibkäse

Karottensalat

MONTAG, 12. MAI.2025

MITTAG KLASSIKER

Pastinaken-Apfelsuppe

Entengeschnitzeltes
Orangensauce
Basmati Reis
Wok Gemüse mit Sojasauce und Chili

Erdbeermouss

MITTAG VEGETARISCH

Pastinaken-Apfelsuppe

Gemüse Eintopf mit Kartoffeln

Erdbeermouss

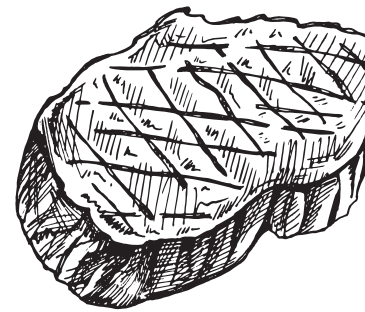
ABENDESSEN

Pastinaken-Apfelsuppe

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

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

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

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



Für Fragen zu Allergenen in den Speisen wenden Sie sich
an das Gästeservice-, Pflege- oder Restaurantpersonal.