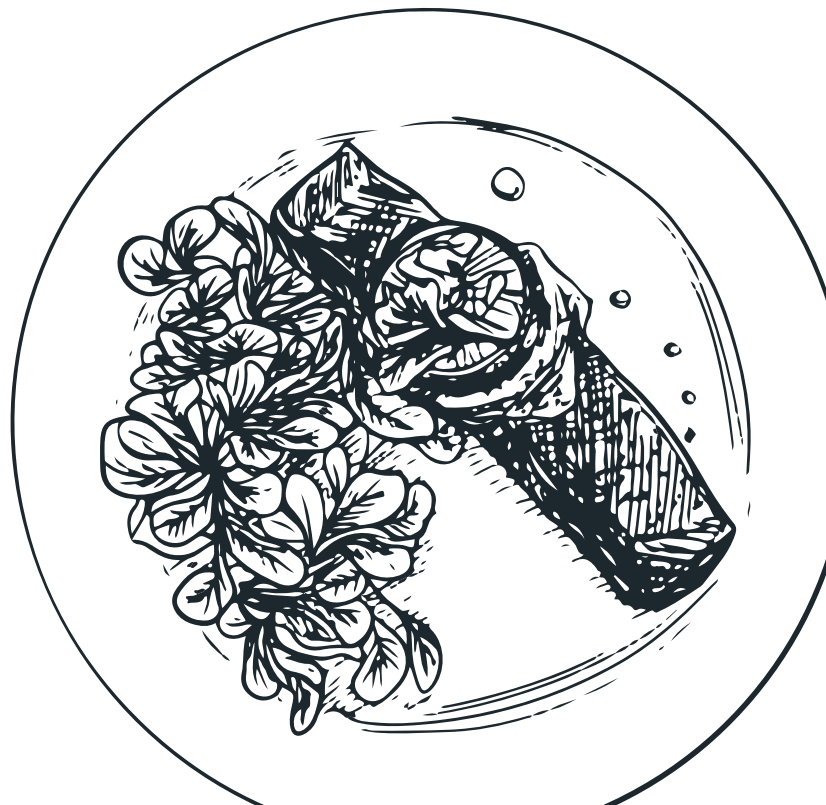
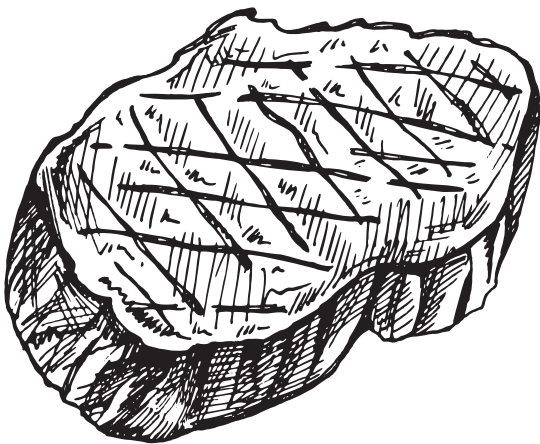




Kulinarisches Angebot

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, 18. NOVEMBER .2025

MITTAG KLASSIKER

Kohlrabisuppe

Lamm Huft
Thymiansauce
Polenta Bramata
Grüne Bohnen

Zitronencreme

MITTAG VEGETARISCH

Kohlrabisuppe

Happy Butcher
Couscous
Karottenstäbchen
Zwiebelsauce

Zitronencreme

ABENDESSEN

Kohlrabisuppe

Baked Potato
Chili con Carne
Blattsalat

MITTWOCH, 19. NOVEMBER.2025

MITTAG KLASSIKER

Pfälzer Cremesuppe

Trutenvoressen
Tomatensauce
Aubergine gebraten
Muscheli tricolore

Kokosmakronen

MITTAG VEGETARISCH

Pfälzer Cremesuppe

Quorn Nuggets
Wok Gemüse
Reis gebraten

Kokosmakronen

ABENDESSEN

Pfälzer Cremesuppe

Kaiserschmarrn

Saison Kompott

DONNERSTAG, 20. NOVEMBER .2025

MITTAG KLASSIKER

Kürbissuppe
mit Kokos

Schweinsbratwurst
Marsalasauce
Kräuterrisotto
Romanesco

Marroni-mousse
Schnitte

MITTAG VEGETARISCH

Kürbissuppe mit Kokos

Gemüse Rösti
Spiegelei
Assortierter Salat

Marroni-mousse
Schnitte

ABENDESSEN

Kürbissuppe mit Kokos

Aelpler Makkaroni

Apfelmus

FREITAG, 21. NOVEMBER.2025

MITTAG KLASSIKER

Kartoffelsuppe mit Majoran

Gebratene Forellenfilets
Kräuterrahmsauce
Salzkartoffeln
Erbsen

Windbeutel mit Rahm

MITTAG VEGETARISCH

Kartoffelsuppe mit Majoran

Gemüsecurry
Basmati Reis

Windbeutel mit Rahm

ABENDESSEN

Kartoffelsuppe mit Majoran

Spanische Tortilla
Pisto Manchego

SAMSTAG, 22. NOVEMBER.2025

MITTAG KLASSIKER

Fenchelsuppe

Rindsgeschnetzeltes
Balsamico Sauce
Mini-Spiralnudeln
Sellerie Würfel

Panna Cotta mit Waldbeeren

MITTAG VEGETARISCH

Fenchelsuppe

Gemüseragout
Pastetli
Cherrytomaten

Panna Cotta mit Waldbeeren

ABENDESSEN

Fenchelsuppe

Wienerli im Teigmantel
Assortierter Salat

Blattsalat

SONNTAG, 23. NOVEMBER.2025

MITTAG KLASSIKER

Kräutersuppe

Wiener Kalbsrahmgulasch
Pilaw Reis
Herbstgemüse

Blutorangencreme

MITTAG VEGETARISCH

Kräutersuppe

Vegetarischer Capuns
Blattsalat

Blutorangencreme

ABENDESSEN

Kräutersuppe

Brätkügeli
Rahmsauce
Kartoffelstock

Randensalat

MONTAG, 24. NOVEMBER.2025

MITTAG KLASSIKER

Vegetarische Bündner Gerstensuppe

Schweinshalsbraten
Bratensauce
Duchesse Kartoffeln
Glasierte Karottenstäbchen

Gebrannte Crème

MITTAG VEGETARISCH

Vegetarische Bündner Gerstensuppe

Polentatranche mit Gorgonzola
Peperonata

Gebrannte Crème

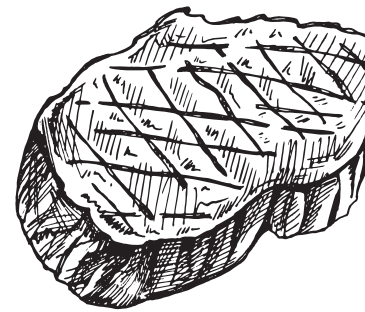
ABENDESSEN

Vegetarische Bündner Gerstensuppe

Kürbiskuchen

Kabissalat

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.