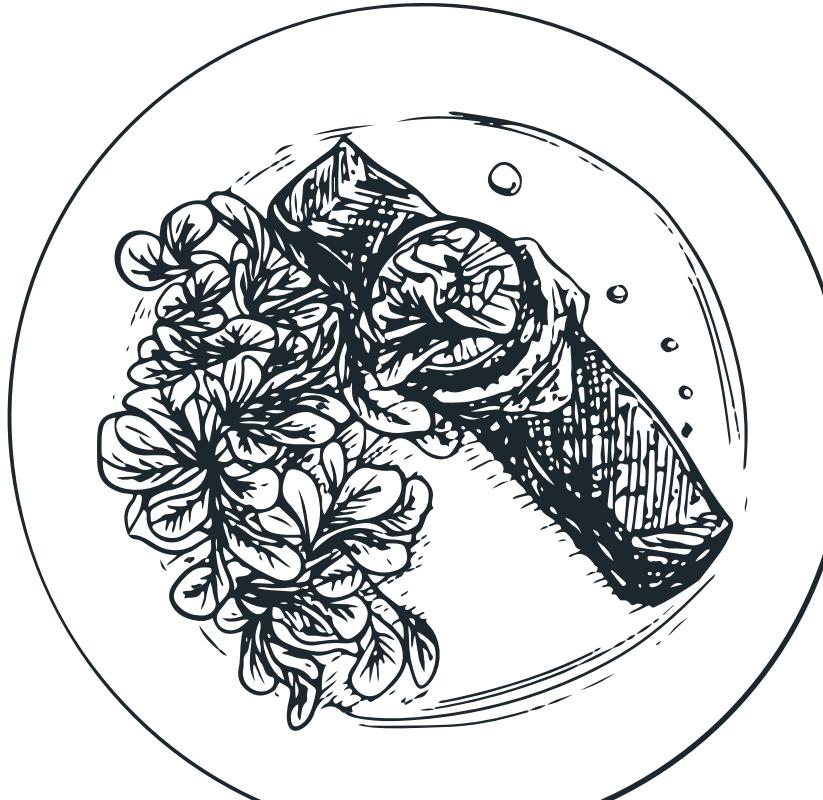
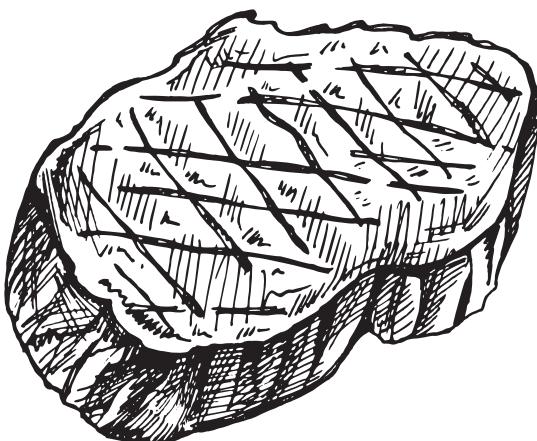


Kulinarisches Angebot

Mittag- und
Abendessen



UNSER MITTAGSANGEBOT

DIENSTAG, 20.01.2026

MITTAG KLASNIKER

Kartoffelsuppe mit Majoran ***
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Champignons rahmsauce
Tagliatelle Kräutertomate ***
Brombeermousse

MITTAG VEGETARISCH

Kartoffelsuppe mit Majoran ***
Gemüse Biryani ***
Brombeermousse

ABENDESSEN

Kartoffelsuppe mit Majoran ***
Cannelloni mit Gemüsefüllung ***
Grüner Bohnensalat

MITTWOCH, 21.01.2026

MITTAG KLASNIKER

Pastinakensuppe ***
Schweinssteak Peperonata
Gebratene Kartoffeln Brauner Jus ***
Birnenschnitte

MITTAG VEGETARISCH

Pastinakensuppe ***
Süßkartoffel Dal ***
Birnenschnitte

ABENDESSEN

Pastinakensuppe ***
Toast Hawaii ***
Grüner Salat

DONNERSTAG, 22.01.2026

MITTAG KLASNIKER

Karottensuppe ***
Ungarisches Rindsgulasch
Mini-Penne
Blumenkohl mit Kräutern ***
Schwarzwalder im Glas

MITTAG VEGETARISCH

Karottensuppe ***
Kartoffelauf mit Gemüse ***
Schwarzwalder im Glas

ABENDESSEN

Karottensuppe ***
Wurstsalat ***
Grüner Salat

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

rehaklinik TSCHUGG

FREITAG, 23.01.2026

MITTAG KLASNIKER

- Maiscremesuppe ***
- Lachsfilet pochiert
Estragon Sauce
Geschwelliti
Blattspinat ***
- Apfel Jalousie

MITTAG VEGETARISCH

- Maiscremesuppe ***
- Erbsenburger
Früchte Chutney
Gebratenes Gemüse ***
- Apfel Jalousie

ABENDESSEN

- Maiscremesuppe ***
- Pastetli
Gemüseragout

SAMSTAG, 24.01.2026

MITTAG KLASNIKER

- Kürbis Currysuppe ***
- Ofen Poulet
BBQ-Sauce
Basmati Reis
Asia Gemüse ***
- Himbeerousse

MITTAG VEGETARISCH

- Kürbis Currysuppe ***
- Karottencurry
Ofenkartoffeln ***
- Himbeerousse

ABENDESSEN

- Kürbis Currysuppe ***
- Gefüllte Teigwaren
Kräuterrahmsauce ***
- Randensalat

SONNTAG, 25.01.2026

MITTAG KLASNIKER

- Tschugger Weisswein-
suppe ***
- Schweinsfilet
Rahmsauce
Kartoffelgratin
Rüebli gemüse ***
- Cremeschnitte

MITTAG VEGETARISCH

- Tschugger Weisswein-
suppe ***
- Lauchrisotto
Tofuschnitzel ***
- Cremeschnitte

ABENDESSEN

- Tschugger Weisswein-
suppe ***
- Apfelschüechli
Vanillesauce ***

MONTAG, 26.01.2026

MITTAG KLASNIKER

- Fenchelsuppe ***
- Rindsfleischvogel
Biersauce
Kartoffelstock
Gemüsewürfel ***
- Brownie

MITTAG VEGETARISCH

- Fenchelsuppe ***
- Belugalinsen Eintopf
Vegetarisches Wurst ***
- Brownie

ABENDESSEN

- Fenchelsuppe ***
- Käsekuchen ***
- Blattsalat

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

1. * Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

** Kann mit nichthormonalen 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

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



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

