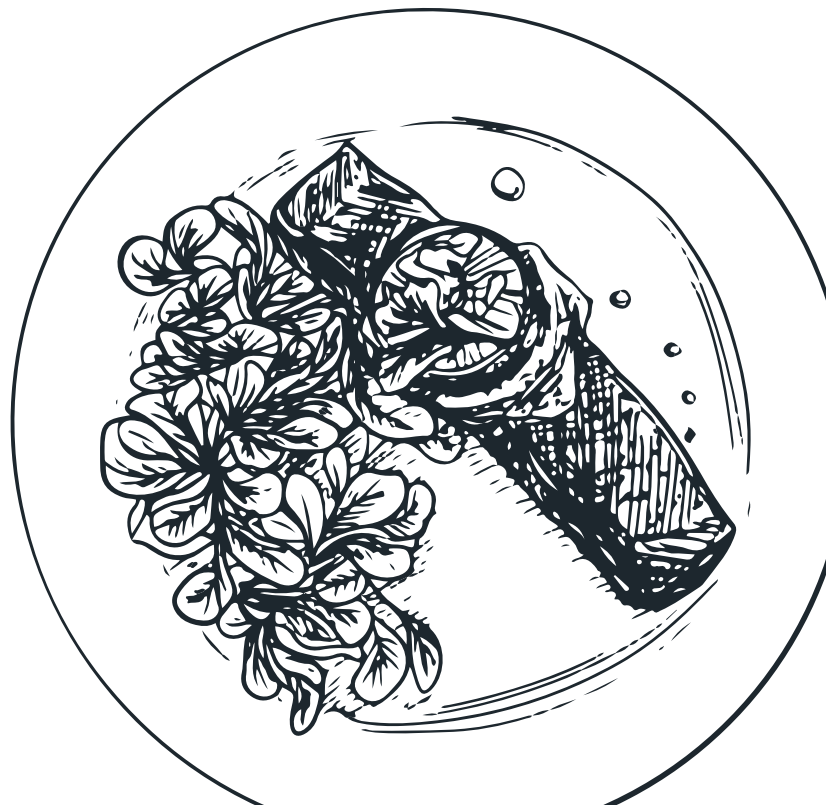
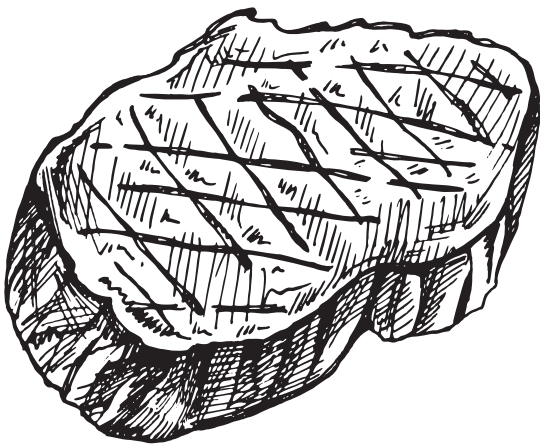




Kulinarisches Angebot

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, 25. NOVEMBER 2025

MITTAG KLASSIKER

Karotten-Curry-Suppe

Kaninchenragout

Madeirasauce

Makkaroni

Broccoli mit geröste-

ten Mandeln

Berliner

MITTAG VEGETARISCH

Karotten-Curry-Suppe

Vegetarischer Burger

Cocktail Sauce

Country Cuts

Berliner

ABENDESSEN

Karotten-Curry-Suppe

Florentiner Toast mit

pochiertem Ei

Kopfsalat

Balsamico Dressing

MITTWOCH, 26. NOVEMBER 2025

MITTAG KLASSIKER

Broccolicremesuppe

Truten Piccata

Tomatensauce

Gersotto

Marktgemüse

Süssmostcrème

MITTAG VEGETARISCH

Broccolicremesuppe

Moussaka mit Aubergi-

ne

Süssmostcrème

ABENDESSEN

Broccolicremesuppe

Spaghetti

Kräuterrahmsauce

Blattsalat

DONNERSTAG, 27. JULI 2025

MITTAG KLASSIKER

Tschugger

Weissweinsuppe

Hirschragout (EU)

Wildsauce

Spätzli

Rosenkohl

Mocca Roulade

MITTAG VEGETARISCH

Tschugger

Weissweinsuppe

Vegetarische fajitas

mit

Planted Poulet

Mocca Roulade

ABENDESSEN

Tschugger

Weissweinsuppe

Siedfleischsalat

Blattsalat

Italienische Salatsauce

FREITAG, 28. NOVEMBER 2025

MITTAG KLASSIKER

**Pastinaken-
Apfelsuppe**

Kabeljau gebraten
Kräuterkruste
Weisswein Sauce
Wildreis
Gemüwestreifen

Mandelköpfchen

MITTAG VEGETARISCH

Pastinaken-Apfelsuppe

Gemüestrudel
Kräuterquark
Blattsalat

Mandelköpfchen

ABENDESSEN

Pastinaken-Apfelsuppe

Kartoffelgnocchi
Pilzrahmagout

Blattsalat

SAMSTAG, 29. NOVEMBER 2025

MITTAG KLASSIKER

Kürbis Currysuppe

Rindsragout
Brauner Jus
Herbstgemüse
Spinatnudeln

Dessert Schnitte

MITTAG VEGETARISCH

Kürbis Currysuppe

Paniertes Tofuschnitzel
Ebly - Weizen
Gebratenes Gemüse

Dessert Schnitte

ABENDESSEN

Kürbis Currysuppe

Lasagne

Blattsalat

SONNTAG, 30. NOVEMBER 2025

MITTAG KLASSIKER

Gemüsesuppe

Kalbsschulterbraten
Portweinsauce
Ofenkartoffeln
Pfälzer Karotten

Schokoladenmousse

MITTAG VEGETARISCH

Gemüsesuppe

**Palatschini mit Spinat-
füllung**
Blattsalat

Schokoladenmousse

ABENDESSEN

Gemüsesuppe

Schinkengipfeli

Assortierter Salat

MONTAG, 01. DEZEMBER 2025

MITTAG KLASSIKER

Pfälzer Karotten

Schweinshaxen
Gremolata
Biersauce
Polenta Bramata
Kohlrabenstäbchen

Bananencreme

MITTAG VEGETARISCH

Pfälzer Karotten

Sellerie Piccata
Tomatensauce
Spaghetti

Bananencreme

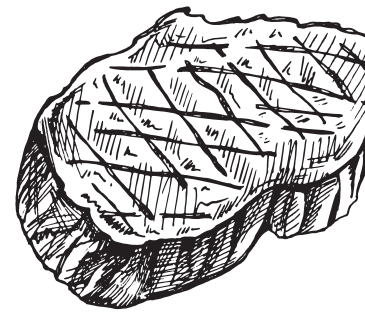
ABENDESSEN

Pfälzer Karotten

**Cevapcici Lammhack-
fleisch**
Gemüsereis

Tzatziki

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.