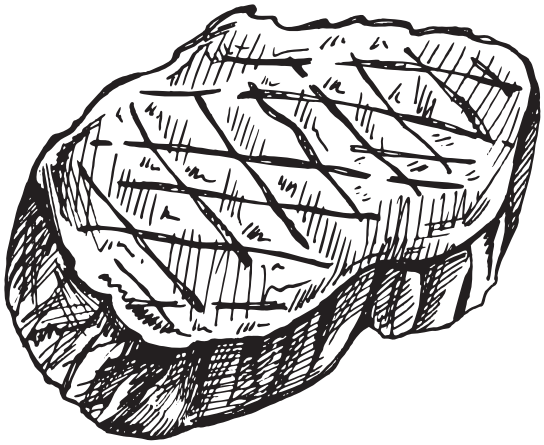
rehaklinik
TSCHUGG

Offre culinaire

Déjeuner et dîner



rehaklinik
TSCHUGG

NOTRE OFFRE DE MIDI

Heures d'ouverture de la cafétéria

Petit-déjeuner : à partir de 08h30
Déjeuner : 11h00–13h00
Dîner : 17h00–18h45
Cafétéria ouverte en continu : 08h30–19h00

MARDI, 22 JUILLET 2025

MENU CLASSIQUE

Potage de maïs
***
Ragoût de porc
Sauce au thym
Pâtes Kravättli
Brocolis vapeur
***
Crème à la vanille

MENU VÉGÉTARIEN

Potage de maïs
***
Goulasch poivrons-pommes au tofu
Purée de pommes de terre
***
Crème à la vanille

DÎNER

Potage de maïs
***
Camembert pané
Pommes de terre au cumin
***
Chutney de raisins

MERCREDI, 23 JUILLET 2025

MENU CLASSIQUE

Soupe aux carottes jaunes
***
Émincé de bœuf Stroganoff
Bâtonnets de chou-rave
Pommes sautées
***
Mousse Toblerone

MENU VÉGÉTARIEN

Soupe aux carottes jaunes
***
Knödel de pain
Ragoût d'asperges
***
Mousse Toblerone

DÎNER

Soupe aux carottes jaunes
***
Terrine de viande
Salade coleslaw
***
Petit pain

JEUDI, 24 JUILLET 2025

MENU CLASSIQUE

Soupe froide de melon
***
Pojarski de veau
Sauce au romarin
Boulgour
Courgettes
***
Crème catalane

MENU VÉGÉTARIEN

Soupe froide de melon
***
Ragoût de tofu
Sauce aux légumes
Risotto
***
Crème catalane

DÎNER

Soupe froide de melon
***
Salade de tomate mozzarella
Pain à l'ail

rehaklinik
TSCHUGG

VENDREDI, 25 JUILLET 2025

MENU CLASSIQUE
Potage aux champignons
***
Dorade poêlée
pak choi
Patates douces
Sauce froide aux herbes
***
Tranche de mousse à la framboise

MENU VÉGÉTARIEN
Potage aux champignons
***
Escalope végétarienne
Bâtonnets
Pommes duchesse
Sauce crème aux herbes
***
Tranche de mousse à la framboise

DÎNER
Potage aux champignons
***
Risotto aux herbes
Légumes antipasti
***
Salade de fenouil

SAMEDI, 26 JUILLET 2025

MENU CLASSIQUE
Potage aux patate douce
***
Poitrine de poulet rôtie
Sauce au vin rouge
Gâteau de semoule
Légumes poêlés
***
Crème brûlée

MENU VÉGÉTARIEN
Potage aux patate douce
***
Ratatouille sicilienne
Burger de quinoa et edamame
***
Crème brûlée

DÎNER
Potage aux patate douce
***
Spaghetti Napoli
***
Salade de concombre

DIMANCHE, 27 JUILLET 2025

MENU CLASSIQUE
Soupe aux légumes méditerranéens
***
Entrecôte de bœuf
Beurre aux herbes
Pommes de terre nouvelles
Mélange de légumes
***
Tiramisu

MENU VÉGÉTARIEN
Soupe aux légumes méditerranéens
***
Quorn aigre-doux
Riz basmati
***
Tiramisu

DÎNER
Soupe aux légumes méditerranéens
***
Crêpe farcie aux épinards
Coulis de poivrons
***
Salade verte

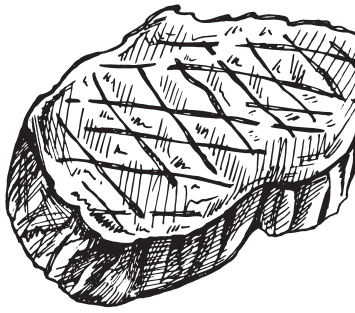
LUNDI, 28 JUILLET 2025

MENU CLASSIQUE
Potage Dubarry
***
Fromage italien
Sauce rôti
Gersotto
Carottes jaunes
***
Mousse de fromage blanc

MENU VÉGÉTARIEN
Potage Dubarry
***
Chili sin carne
Pain pita
***
Mousse de fromage blanc

DÎNER
Potage Dubarry
***
Gâteau aux pommes râpées
Crème fouettée

rehaklinik
TSCHUGG



DÉCLARATION

Viande

Suisse
bœuf, porc, veau, poulet
Argentine*
entrecôte de bœuf
Irlande
agneau
Hongrie
canard, lapin
France
dinde

Poisson

Élevage / Grèce
dorade
Élevage / Norvège
saumon
Pêche intérieure / UE
sandre
Pêche sauvage / Atlantique nord-est
cabillaud
Aquaculture / Italie
truite
Aquaculture / Norvège
saumon mariné

Charcuterie

Suisse
charcuterie, jambon, terrine
Hongrie
jambon de dinde

Produits de boulangerie

Tous les produits de boulangerie sont fabriqués en Suisse à l'exception de :

Italie
pain pita
Allemagne
pain sans gluten, petit pain malté, petit pain aux graines de lin
Pologne
tresse au beurre

*1.*Peut avoir été produit avec des promoteurs hormonaux de performance*
***Peut avoir été produit avec des promoteurs non hormonaux comme des antibiotiques*
2. Méthode d'élevage non autorisée en Suisse
3. Poissons et fruits de mer issus de pêche durable/méthode de capture
4. Poisson issu d'une aquaculture responsable

Pour toute question concernant les allergènes dans les plats, veuillez vous adresser au service client, au personnel soignant ou au personnel du restaurant.