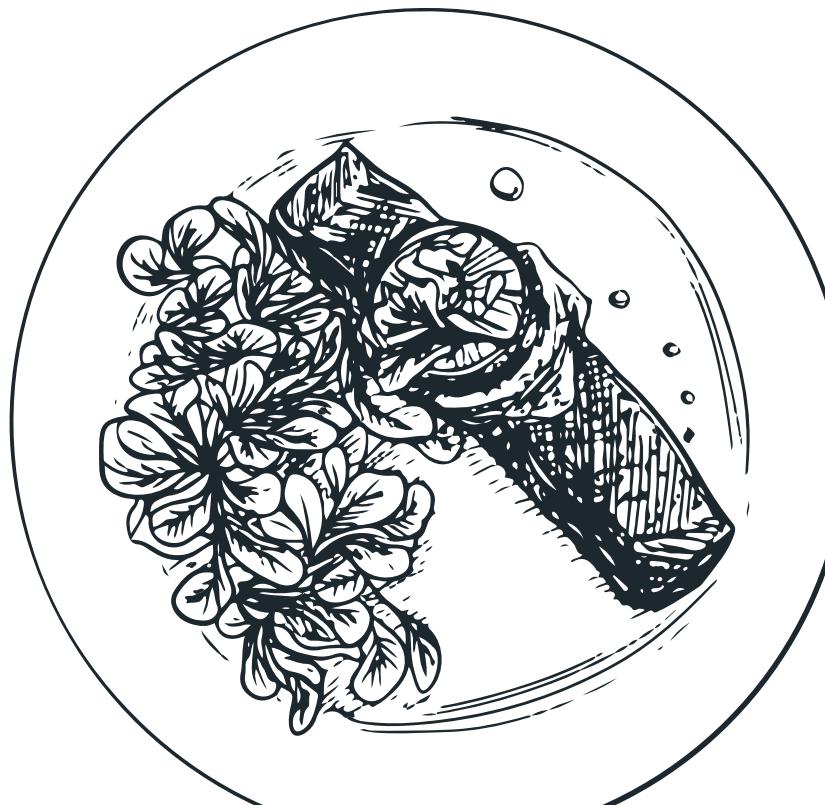
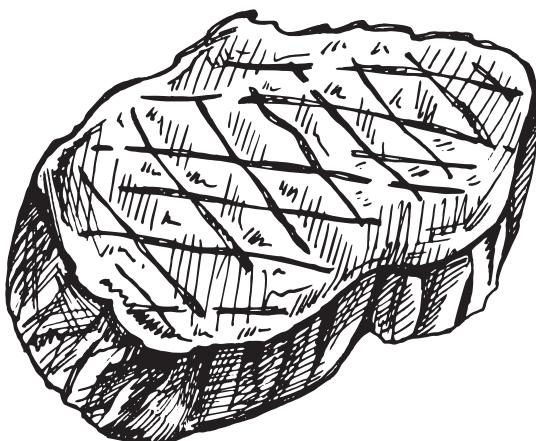




# Kulinarisches Angebot

Mittag- und  
Abendessen



## UNSER MITTAGSANGEBOT

**DIENSTAG, 03.02.2026**

### **MITTAG KLASNIKER**

**Blumenkohl-Paprika  
Suppe**  
\*\*\*  
**Kaninchenragout  
Madeirasauce  
Makkaroni  
Broccoli mit gerösteten Mandeln**  
\*\*\*  
**Berliner**

### **MITTAG VEGETARISCH**

**Blumenkohl-Paprika  
Suppe**  
\*\*\*  
**Vegetarischer Burger  
Cocktail Sauce  
Country Cuts**  
\*\*\*  
**Berliner**

### **ABENDESSEN**

**Blumenkohl-Paprika  
Suppe**  
\*\*\*  
**Florentiner Toast mit  
pochiertem Ei**  
\*\*\*  
**Kopfsalat  
Balsamico Dressing**

**MITTWOCH, 04.02.2026**

### **MITTAG KLASNIKER**

**Champignonsuppe**  
\*\*\*  
**Truten Piccata  
Tomatensauce  
Gersotto  
Marktgemüse**  
\*\*\*  
**Süßmostcrème**

### **MITTAG VEGETARISCH**

**Champignonsuppe**  
\*\*\*  
**Moussaka mit  
Aubergine**  
\*\*\*  
**Süßmostcrème**

### **ABENDESSEN**

**Champignonsuppe**  
\*\*\*  
**Spaghetti  
Kräuterrahmsauce**  
\*\*\*  
**Blattsalat**

**DONNERSTAG, 05.02.2026**

### **MITTAG KLASNIKER**

**Kohlrabisuppe**  
\*\*\*  
**Hackbraten  
Pommer Senfsauce  
Kartoffelstock  
Kefen**  
\*\*\*  
**Mocca Roulade**

### **MITTAG VEGETARISCH**

**Kohlrabisuppe**  
\*\*\*  
**Vegetarische fajitas  
mit  
Planted Poulet**  
\*\*\*  
**Mocca Roulade**

### **ABENDESSEN**

**Kohlrabisuppe**  
\*\*\*  
**Siedfleischsalat**  
\*\*\*  
**Blattsalat  
Italienische Salatsauce**

### **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

**FREITAG, 06.02.2026**

**MITTAG KLASNIKER**

Kartoffelpüreesuppe  
\*\*\*  
Kabeljau gebraten  
Kräuterkruste  
Weisswein Sauce  
Wildreis  
Gemüestreifen  
\*\*\*  
Mandelköpfchen

**MITTAG VEGETARISCH**

Kartoffelpüreesuppe  
\*\*\*  
Gemüsestrudel  
Kräuterquark  
Blattsalat  
\*\*\*  
Mandelköpfchen

**ABENDESSEN**

Kartoffelpüreesuppe  
\*\*\*  
Kartoffelgnocchi  
Pilzrahmragout  
\*\*\*  
Blattsalat

**SAMSTAG, 07.02.2026**

**MITTAG KLASNIKER**

Tomatensuppe  
\*\*\*  
Rindsragout  
Brauner Jus  
Wintergemüse  
Spätzli  
\*\*\*  
Dessert Schnitte

**MITTAG VEGETARISCH**

Tomatensuppe  
\*\*\*  
Paniertes Tofuschnitzel  
Ebly - Weizen  
Gebratenes Gemüse  
\*\*\*  
Dessert Schnitte

**ABENDESSEN**

Tomatensuppe  
\*\*\*  
Lasagne  
\*\*\*  
Blattsalat

**SONNTAG, 08.02.2026**

**MITTAG KLASNIKER**

Tschugger Weisswein-  
suppe  
\*\*\*  
Kalbsschulterbraten  
Portweinsauce  
Ofenkartoffeln  
Pfälzer Karotten  
\*\*\*  
Schokoladenmousse

**MITTAG VEGETARISCH**

Tschugger Weisswein-  
suppe  
\*\*\*  
Palatschini mit Spinat-  
füllung  
Blattsalat  
\*\*\*  
Schokoladenmousse

**ABENDESSEN**

Tschugger Weisswein-  
suppe  
\*\*\*  
Schinkengipfeli  
\*\*\*  
Assortierter Salat

**MONTAG, 09.02.2026**

**MITTAG KLASNIKER**

Pastinaken  
Apfelsuppe  
\*\*\*  
Schweinshaxen  
Gremolata  
Biersauce  
Polenta Bramata  
Kohlrabenstäbchen  
\*\*\*  
Bananencrème

**MITTAG VEGETARISCH**

Pastinaken-Apfelsuppe  
\*\*\*  
Sellerie Piccata  
Tomatensauce  
Spaghetti  
\*\*\*  
Bananencrème

**ABENDESSEN**

Pastinaken-Apfelsuppe  
\*\*\*  
Cevapcici Lammhack-  
fleisch  
Gemüsereis  
\*\*\*  
Tzatziki

## 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 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

### 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.

