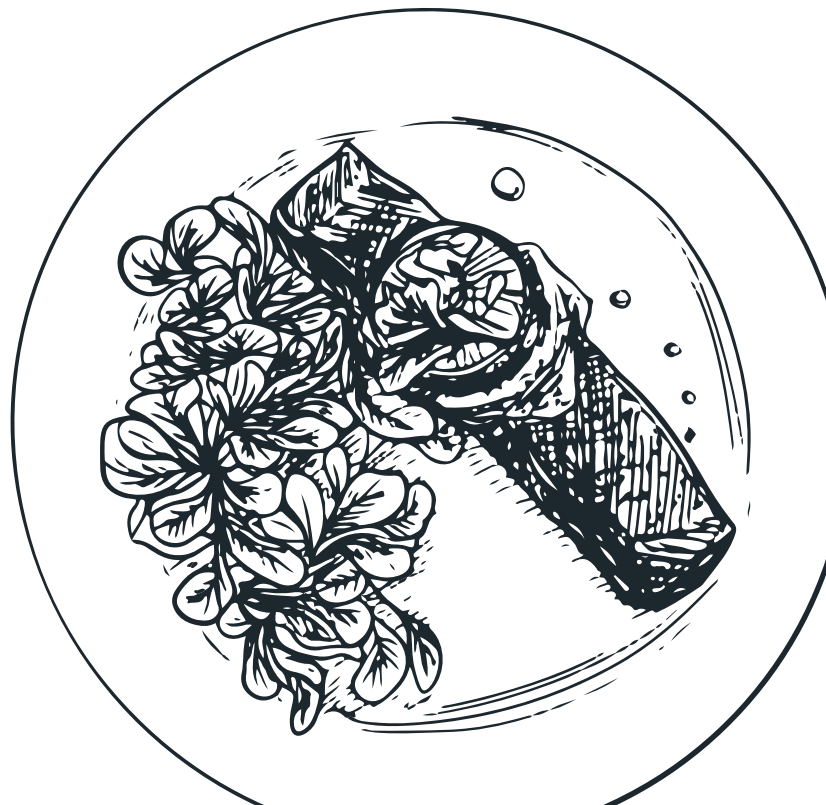
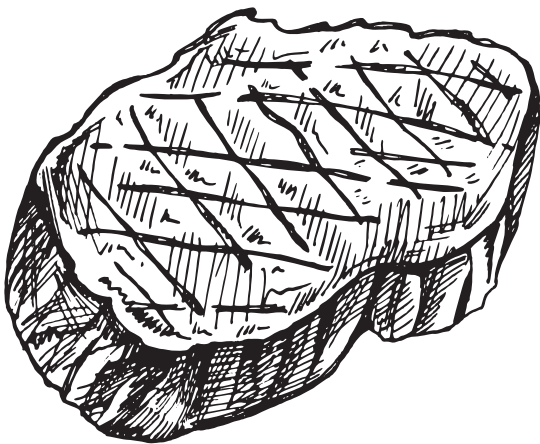




Kulinarisches Angebot

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, 03.02.2026

MITTAG KLASSIKER

Blumenkohl-Paprika
Suppe

Kaninchenragout
Madeirasauce
Makkaroni
Broccoli mit geröste-
ten 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 KLASSIKER

Champignonsuppe

Truten Piccata
Tomatensauce
Gersotto
Marktgemüse

Süßmostcrème

MITTAG VEGETARISCH

Champignonsuppe

Moussaka mit
Aubergine

Süßmostcrème

ABENDESSEN

Champignonsuppe

Spaghetti
Kräuterrahmsauce

Blattsalat

DONNERSTAG, 05.02.2026

MITTAG KLASSIKER

Kohlrabisuppe

Hackbraten
Pommery Senfsauce
Kartoffelstock
Kefen

Mocca Roulade

MITTAG VEGETARISCH

Kohlrabisuppe

Vegetarische fajitas
mit
Planted Poulet

Mocca Roulade

ABENDESSEN

Kohlrabisuppe

Siedfleischsalat

Blattsalat
Italienische Salatsauce

FREITAG, 06.02.2026

MITTAG KLASSIKER

Kartoffelpüreesuppe

Kabeljau gebraten
Kräuterkruste
Weisswein Sauce
Wildreis
Gemüwestreifen

Mandelköpfchen

MITTAG VEGETARISCH

Kartoffelpüreesuppe

Gemüestrudel
Kräuterquark
Blattsalat

Mandelköpfchen

ABENDESSEN

Kartoffelpüreesuppe

Kartoffelgnocchi
Pilzrahmragout

Blattsalat

SAMSTAG, 07.02.2026

MITTAG KLASSIKER

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 KLASSIKER

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 KLASSIKER

Pastinaken
Apfelsuppe

Schweinshaxen
Gremolata
Biersauce
Polenta Bramata
Kohlrabenstäbchen

Bananencreme

MITTAG VEGETARISCH

Pastinaken-Apfelsuppe

Sellerie Piccata
Tomatensauce
Spaghetti

Bananencreme

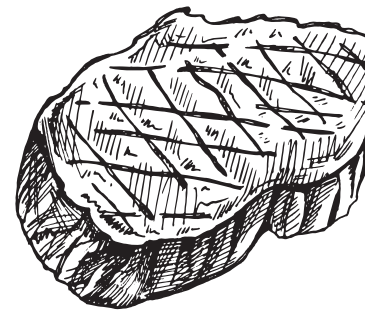
ABENDESSEN

Pastinaken-Apfelsuppe

Cevapcici Lammhack-
fleisch
Gemüsereis

Tzatziki

DEKLARATION



Fleisch

Schweiz

Rind, Schwein, Kalb, Poulet

Argentinien *

Rinds Entrecote

Irland

Lamm

Ungarn

Ente, Kaninchen

Frankreich

Truten

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.