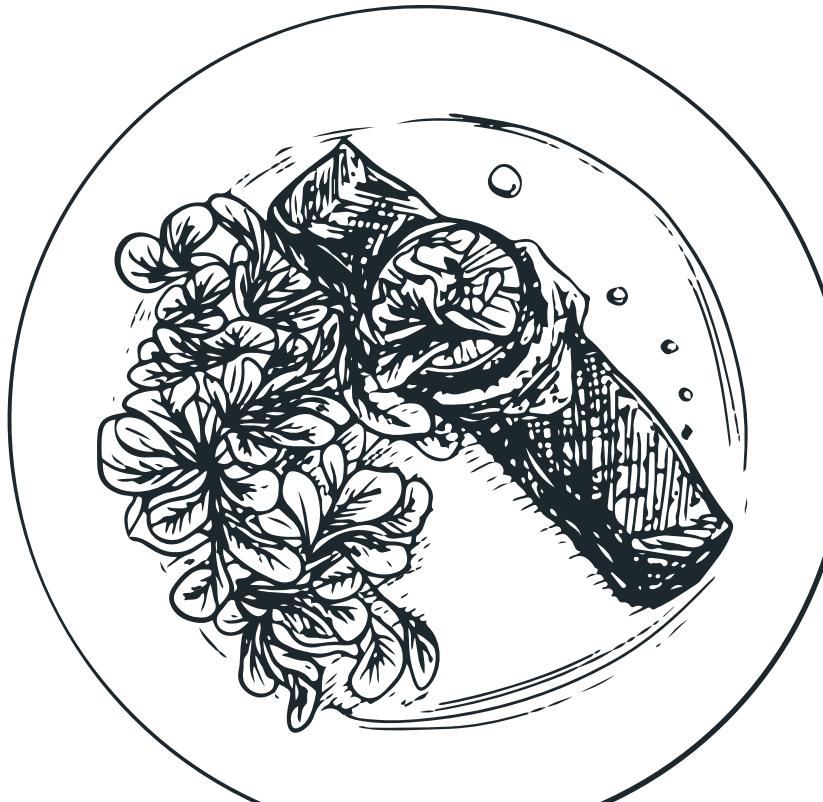
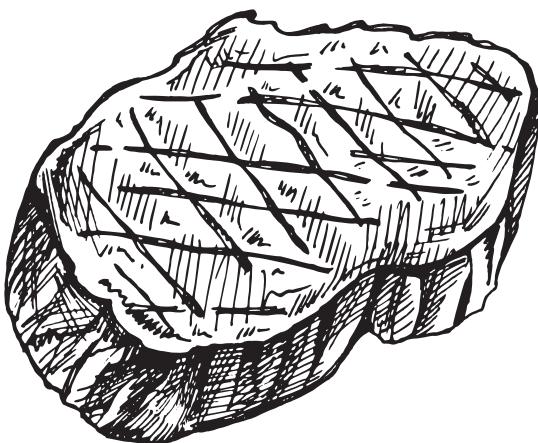




# Kulinarisches Angebot

Mittag- und  
Abendessen



## UNSER MITTAGSANGEBOT

**DIENSTAG, 16. DEZEMBER.2025**

### MITTAG KLASNIKER

**Maissuppe mit Orange**  
\*\*\*  
**Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art**  
**Champignons rahmsauce**  
**Tagliatelle Kräutertomate**  
\*\*\*  
**Brombeermousse**

### MITTAG VEGETARISCH

**Maissuppe mit Orange**  
\*\*\*  
**Gemüse Biryani**  
\*\*\*  
**Brombeermousse**

### ABENDESSEN

**Maissuppe mit Orange**  
\*\*\*  
**Cannelloni mit Gemüsefüllung**  
\*\*\*  
**Grüner Bohnensalat**

**MITTWOCH, 17. DEZEMBER.2025**

### MITTAG KLASNIKER

**Kohlrabisuppe**  
\*\*\*  
**Schweinssteak Peperonata**  
**Gebratene Kartoffeln Brauner Jus**  
\*\*\*  
**Birnenschnitte**

### MITTAG VEGETARISCH

**Kohlrabisuppe**  
\*\*\*  
**Süßkartoffel Dal**  
\*\*\*  
**Birnenschnitte**

### ABENDESSEN

**Kohlrabisuppe**  
\*\*\*  
**Toast Hawaii**  
\*\*\*  
**Grüner Salat**

**DONNERSTAG, 18. DEZEMBER.2025**

### MITTAG KLASNIKER

**Broccolisuppe mit Kokos**  
\*\*\*  
**Ungarisches Rindsgulasch**  
**Mini-Penne Blumenkohl**  
\*\*\*  
**Schwarzwälder im Glas**

### MITTAG VEGETARISCH

**Broccolisuppe mit Kokos**  
\*\*\*  
**Kartoffelauf mit Gemüse**  
\*\*\*  
**Schwarzwälder im Glas**

### ABENDESSEN

**Broccolisuppe mit Kokos**  
\*\*\*  
**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, 19. DEZEMBER.2025

## MITTAG KLASNIKER

- Fenchelsuppe \*\*\*
- Lachsfilet pochiert  
Estragon Sauce  
Geschwäliti  
Blattspinat \*\*\*
- Apfel Jalouse

## MITTAG VEGETARISCH

- Fenchelsuppe \*\*\*
- Erbsenburger  
Früchte Chutney  
Gebratenes Gemüse \*\*\*
- Apfel Jalouse

## ABENDESSEN

- Fenchelsuppe \*\*\*
- Pastetli  
Gemüseragout

SAMSTAG, 20. DEZEMBER.2025

## MITTAG KLASNIKER

- Gemüsesuppe \*\*\*
- Ofen Poulet  
BBQ-Sauce  
Basmati Reis  
Asia Gemüse \*\*\*
- Himbeerousse

## MITTAG VEGETARISCH

- Gemüsesuppe \*\*\*
- Karottencurry  
Ofenkartoffeln \*\*\*
- Himbeerousse

## ABENDESSEN

- Gemüsesuppe \*\*\*
- Gefüllte Teigwaren  
Kräuterrahmsauce \*\*\*
- Randensalat

SONNTAG, 21. DEZEMBER.2025

## MITTAG KLASNIKER

- Karotten-Curry-Suppe \*\*\*
- Schweinsfilet  
Rahmsauce  
Kartoffelgratin  
Rübli gemüse \*\*\*
- Cremeschnitte

## MITTAG VEGETARISCH

- Karotten-Curry-Suppe \*\*\*
- Lauchrisotto  
Tofuschnitzel \*\*\*
- Cremeschnitte

## ABENDESSEN

- Karotten-Curry-Suppe \*\*\*
- Apfelchüechli  
Vanillesauce \*\*\*

MONTAG, 22. DEZEMBER.2025

## MITTAG KLASNIKER

- Süsskartoffelsuppe \*\*\*
- Rindsfleischvogel  
Biersauce  
Kartoffelstock  
Gemüsewürfel \*\*\*
- Brownie

## MITTAG VEGETARISCH

- Süsskartoffelsuppe \*\*\*
- Belugalinsen Eintopf  
Vegetarischeswurst \*\*\*
- Brownie

## ABENDESSEN

- Süsskartoffelsuppe \*\*\*
- 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.