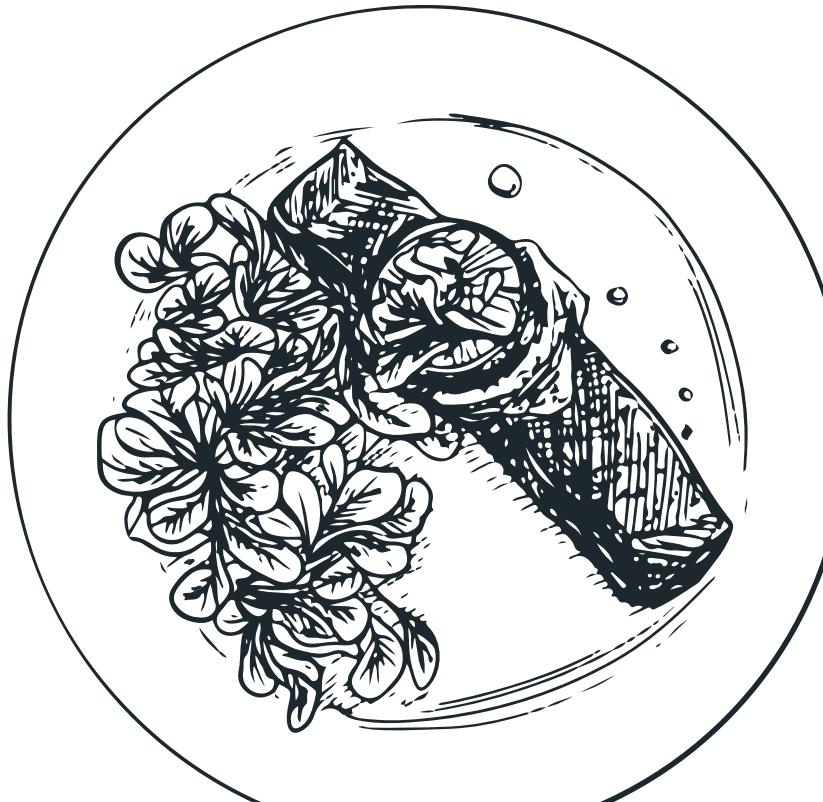
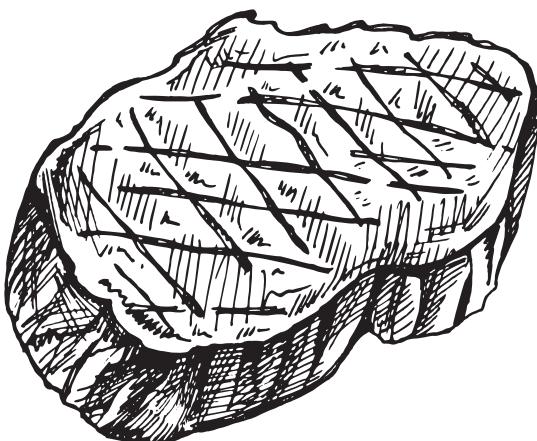


Kulinarisches Angebot

Mittag- und
Abendessen



UNSER MITTAGSANGEBOT

DIENSTAG, 30. DEZEMBER 2025

MITTAG KLASNIKER

Kohlrabisuppe ***
Kaninchenragout
Madeirasauce
Makkaroni
Broccoli mit gerösteten Mandeln ***
Berliner

MITTAG VEGETARISCH

Kohlrabisuppe ***
Vegetarischer Burger
Cocktail Sauce
Country Cuts ***
Berliner

ABENDESSEN

Kohlrabisuppe ***
Florentiner Toast mit pochiertem Ei ***
Kopfsalat
Balsamico Dressing

MITTWOCH, 31. DEZEMBER 2025

MITTAG KLASNIKER

Gemüsesuppe ***
Hörnli
Ghackets
Apfelmus ***
Royal Schnitte

MITTAG VEGETARISCH

Gemüsesuppe ***
Hörnli
Tomatensauce
Grüner Salat ***
Royal Schnitte

ABENDESSEN

Frischkäseterrine ***
Rindsfilet
Cognacsauce
Duchesse Kartoffeln
Kräutertomate ***
Schokoladenmousse

DONNERSTAG, 01. JANUAR 2026

MITTAG KLASNIKER

Karotten
Orangen-Suppe ***
Maispoulardenbrust
gebraten
Rotweinsauce
Kräuterisotto
Mischgemüse ***
Joghurt Crème

MITTAG VEGETARISCH

Karotten
Orangen-Suppe ***
Tofugeschnetzeltes
Stroganoff
Pilaw Reis ***
Joghurt Crème

ABENDESSEN

Karotten
Orangen-Suppe ***
Winterlicher
Fleischteller
Malzkorn Brötchen ***

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, 02. JANUAR 2026

MITTAG KLASNIKER

Broccolicremesuppe ***
Kabeljau gebraten
Kräuterkruste
Weisswein Sauce
Wildreis
Gemüestreifen ***
Mandelköpfchen

MITTAG VEGETARISCH

Broccolicremesuppe ***
Gemüsestrudel
Kräuterquark
Blattsalat ***
Mandelköpfchen

ABENDESEN

Broccolicremesuppe ***
Kartoffelnocchi
Pilzrahmragout ***
Blattsalat

SAMSTAG, 03. JANUAR 2026

MITTAG KLASNIKER

Maiscremesuppe ***
Rindsragout
Brauner Jus
Wintergemüse
Spinatnudeln ***
Dessert Schnitte

MITTAG VEGETARISCH

Maiscremesuppe ***
Paniertes Tofuschnitzel
Ebly - Weizen
Gebratenes Gemüse ***
Dessert Schnitte

ABENDESEN

Maiscremesuppe ***
Lasagne ***
Blattsalat

SONNTAG, 04. JANUAR 2026

MITTAG KLASNIKER

Kartoffelpüreesuppe ***
Kalbsschulterbraten
Portweinsauce
Ofenkartoffeln
Pfälzer Karotten ***
Schokoladenmousse

MITTAG VEGETARISCH

Kartoffelpüreesuppe ***
Palatschini mit Spinatfüllung
Blattsalat ***
Schokoladenmousse

ABENDESEN

Kartoffelpüreesuppe ***
Schinkengipfeli ***
Assortierter Salat

MONTAG, 05. JANUAR 2026

MITTAG KLASNIKER

Kräuter Suppe ***
Schweinshaxen
Gremolata
Biersauce
Polenta Bramata
Kohlrabenstäbchen ***
Bananencrème

MITTAG VEGETARISCH

Kräuter Suppe ***
Sellerie Piccata
Tomatensauce
Spaghetti ***
Bananencrème

ABENDESEN

Kräuter Suppe ***
Cevapcici Lammhackfleisch
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 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

