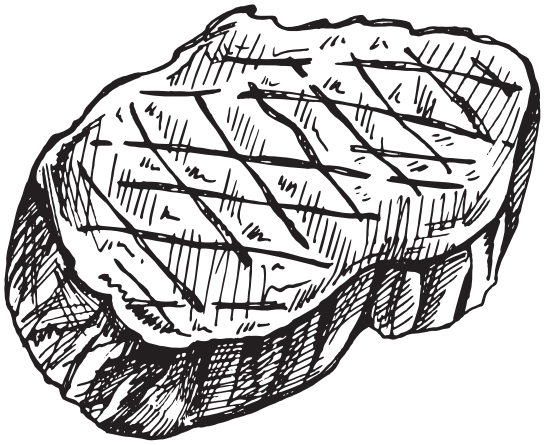
rehaklinik
TSCHUGG

# Kulinarisches Angebot

Mittag- und Abendessen



rehaklinik
TSCHUGG

# 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, 10.11.2026

### MITTAG KLASSIKER
Champignonsuppe
***
Kaninchenragout
Madeirasauce
Makkaroni
Broccoli mit geröste-
ten Mandeln
***
Berliner

### MITTAG VEGETARISCH
Champignonsuppe
***
Vegetarischer Burger
Cocktail Sauce
Country Cuts
***
Berliner

### ABENDESSEN
Champignonsuppe
***
Florentiner Toast mit
pochiertem Ei
***
Kopfsalat
Balsamico Dressing

## MITTWOCH, 11.11.2026

### MITTAG KLASSIKER
Bohnensuppe
***
Truten Piccata
Tomatensauce
Gersotto
Marktgemüse
***
Süssmostcrème

### MITTAG VEGETARISCH
Bohnensuppe
***
Moussaka mit
Aubergine
***
Süssmostcrème

### ABENDESSEN
Bohnensuppe
***
Spaghetti
Kräuterrahmsauce
***
Blattsalat

## DONNERSTAG, 12.11.2026

### MITTAG KLASSIKER
Fenchelsuppe
***
Hackbraten
Pommery Senfsauce
Kartoffelstock
Kefen
***
Mocca Roulade

### MITTAG VEGETARISCH
Fenchelsuppe
***
Vegetarische fajitas
mit brewbee
Geschnetzeltes
***
Mocca Roulade

### ABENDESSEN
Fenchelsuppe
***
Siedfleischsalat
***
Blattsalat
Italienische Salatsauce

rehaklinik
TSCHUGG

## FREITAG, 13.11.2026

### MITTAG KLASSIKER

Kartoffelsuppe mit Majoran
***
Kabeljau gebraten
Kräuterkruste
Weisswein Sauce
Wildreis
Gemüsestreifen
***
Mandelköpfchen

### MITTAG VEGETARISCH

Kartoffelsuppe mit Majoran
***
Gemüsestrudel
Kräuterquark
Blattsalat
***
Mandelköpfchen

### ABENDESSEN

Kartoffelsuppe mit Majoran
***
Kartoffelgnocchi
Pilzrahmragout
***
Blattsalat

## SAMSTAG, 14.11.2026

### MITTAG KLASSIKER

Maissuppe mit Curry
***
Rehragout
Wildsauce
Rotkraut geschmort
Spätzli
***
Dessert Schnitte

### MITTAG VEGETARISCH

Maissuppe mit Curry
***
Paniertes Tofuschnitzel
Ebly - Weizen
Gebratenes Gemüse
***
Dessert Schnitte

### ABENDESSEN

Maissuppe mit Curry
***
Lasagne
***
Blattsalat

## SONNTAG, 15.11.2026

### MITTAG KLASSIKER

Pastinaken-Apfelsuppe
***
Kalbsschulterbraten
Portweinsauce
Ofenkartoffeln
Pfälzer Karotten
***
Schokoladenmousse

### MITTAG VEGETARISCH

Pastinaken-Apfelsuppe
***
Palatschini mit Spinat-füllung
Blattsalat
***
Schokoladenmousse

### ABENDESSEN

Pastinaken-Apfelsuppe
***
Schinkengipfeli
***
Assortierter Salat

## MONTAG, 16.11.2026

### MITTAG KLASSIKER

Süsskartoffelsuppe
***
Schweinshaxen
Gremolata
Biersauce
Polenta Bramata
Kohlrabenstäbchen
***
Bananencrème

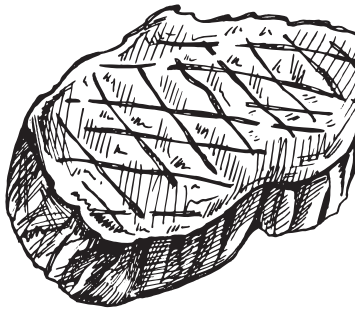
### MITTAG VEGETARISCH

Süsskartoffelsuppe
***
Sellerie Piccata
Tomatensauce
Spaghetti
***
Bananencrème

### ABENDESSEN

Süsskartoffelsuppe
***
Cevapcici Lammhack-fleisch
Gemüsereis
***
Tzatziki

rehaklinik
TSCHUGG



# 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

## 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

*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.*