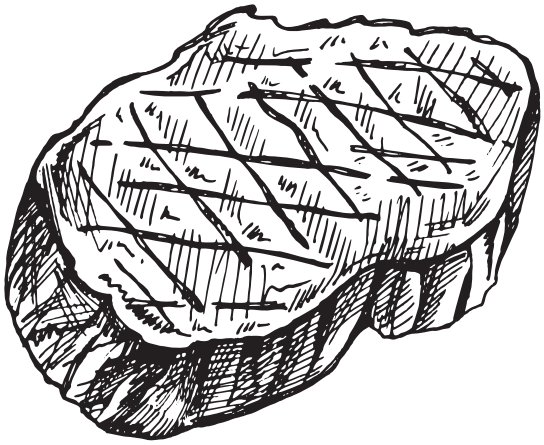
rehaklinik
TSCHUGG

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, 03.11.2026

MITTAG KLASSIKER

Karotten-Curry-Suppe
***
Lamm Huft
Thymiansauce
Polenta Bramata
Grüne Bohnen
***
Zitronencrème

MITTAG VEGETARISCH

Karotten-Curry-Suppe
***
Happy Butcher
Couscous
Karottenstäbchen
Tzatziki
***
Zitronencrème

ABENDESSEN

Karotten-Curry-Suppe
***
Baked Potato
Chili con Carne
Blattsalat

MITTWOCH, 04.11.2026

MITTAG KLASSIKER

Schwarzwurzel-Apfel Suppe
***
Trutenvoressen
Tomatensauce
Aubergine gebraten
Müscheli tricolore
***
Kokosmakronen

MITTAG VEGETARISCH

Schwarzwurzel-Apfel Suppe
***
Quorn Nuggets
Wok Gemüse
Reis gebraten
***
Kokosmakronen

ABENDESSEN

Schwarzwurzel-Apfel Suppe
***
Kaiserschmarrn
***
Saison Kompott

DONNERSTAG, 05.11.2026

MITTAG KLASSIKER

Blumenkohlsuppe
***
Wild Bratwurst (AT/EU)
Marsalasauce
Spätzli
Schwarzwurzeln mit Kräutern
***
Cheesecake mit Mango

MITTAG VEGETARISCH

Blumenkohlsuppe
***
Gemüse Rösti
Spiegelei
Assortierter Salat
***
Cheesecake mit Mango

ABENDESSEN

Blumenkohlsuppe
***
Aelpler Makkaroni
Apfelmus

rehaklinik
TSCHUGG

FREITAG, 06.11.2026

MITTAG KLASSIKER

Tomatensuppe
***
Gebratene Forellenfilets
Kräuterrahmsauce
Salzkartoffeln
Erbsen
***
Windbeutel mit Rahm

MITTAG VEGETARISCH

Tomatensuppe
***
Gemüsecurry
Basmati Reis
***
Windbeutel mit Rahm

ABENDESSEN

Tomatensuppe
***
Spanische Tortilla
Pisto Manchego

SAMSTAG, 07.11.2026

MITTAG KLASSIKER

Kohlrabisuppe
***
Rindsgeschnetzeltes
Balsamico Sauce
Mini-Spiralnudeln
Sellerie Würfel
***
Panna Cotta
mit Waldbeeren

MITTAG VEGETARISCH

Kohlrabisuppe
***
Gemüseragout
Pastetli
Confierte Cherry-tomaten
***
Panna Cotta
mit Waldbeeren

ABENDESSEN

Kohlrabisuppe
***
Wienerli im Teigmantel
Assortierter Salat
***
Blattsalat

SONNTAG, 08.11.2026

MITTAG KLASSIKER

Kürbissuppe
mit Kokos
***
Wiener Kalbsrahmgulasch
Pilaw Reis
Herbstgemüse
***
Blutorangencreme

MITTAG VEGETARISCH

Kürbissuppe
mit Kokos
***
Vegetarischer Capuns
Blattsalat
***
Blutorangencreme

ABENDESSEN

Kürbissuppe
mit Kokos
***
Brätkügeli
Rahmsauce
Kartoffelstock
***
Randensalat

MONTAG, 09.11.2026

MITTAG KLASSIKER

Erbsenpüreesuppe
***
Schweinshalsbraten
Bratensauce
Duchesse Kartoffeln
Glasierte Karotten-stäbchen
***
Gebrannte Crème

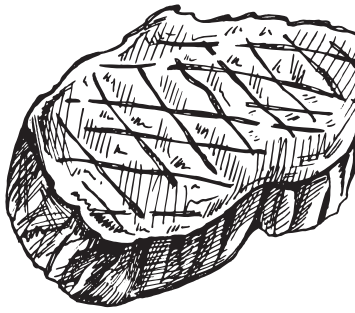
MITTAG VEGETARISCH

Erbsenpüreesuppe
***
Pizokel mit Gemüse
***
Gebrannte Crème

ABENDESSEN

Erbsenpüreesuppe
***
Kürbiskuchen
***
Kabissalat

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.