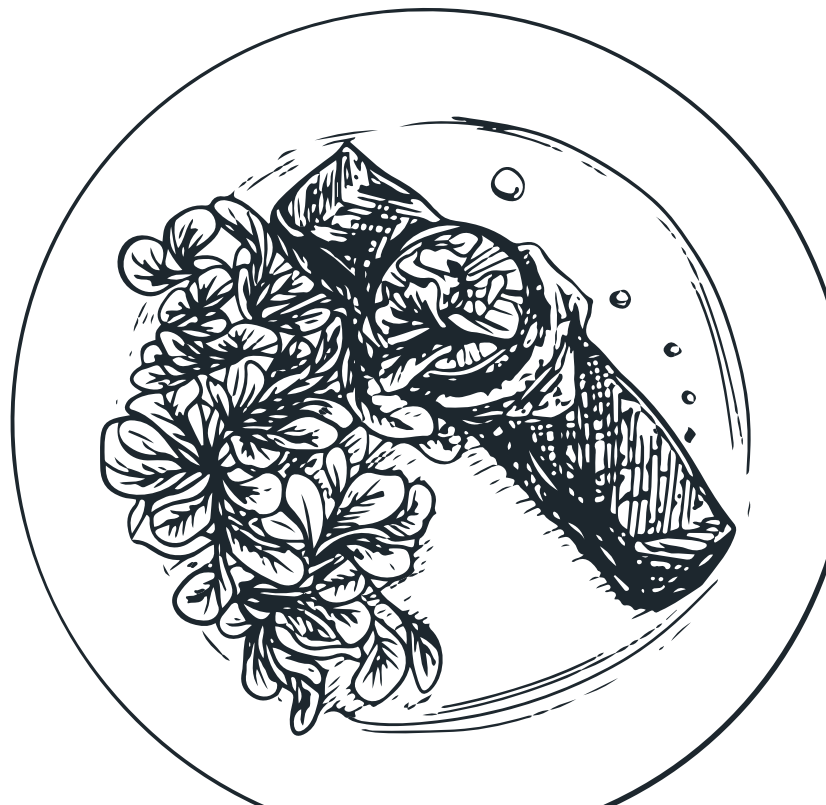
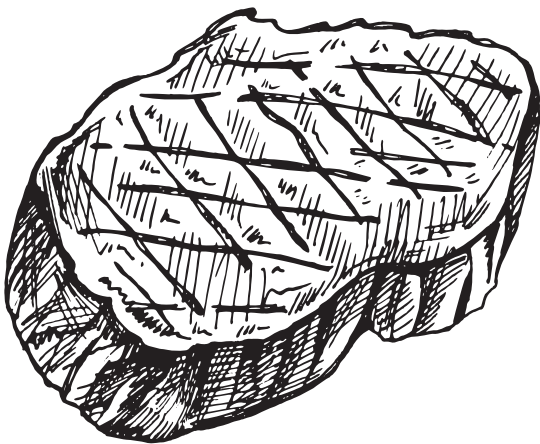




Kulinarisches Angebot

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, 06.10.2026

MITTAG KLASSIKER

Asiatische Gemüse-
suppe

Kaninchenragout
Madeirasauce
Makkaroni
Broccoli mit geröste-
ten Mandeln

Berliner

MITTAG VEGETARISCH

Asiatische
Gemüsesuppe

Vegetarischer Burger
Cocktail Sauce
Country Cuts

Berliner

ABENDESSEN

Asiatische
Gemüsesuppe

Florentiner Toast mit
pochiertem Ei

Kopfsalat
Balsamico Dressing

MITTWOCH, 07.10.2026

MITTAG KLASSIKER

Pfälzersuppe
mit Ingwer

Truten Piccata
Tomatensauce
Gersotto
Marktgemüse

Süßmostcrème

MITTAG VEGETARISCH

Pfälzersuppe
mit Ingwer

Moussaka mit
Aubergine

Süßmostcrème

ABENDESSEN

Pfälzersuppe
mit Ingwer

Spaghetti
Kräuterrahmsauce

Blattsalat

DONNERSTAG, 08.10.2026

MITTAG KLASSIKER

Maissuppe
mit Orange

Hackbraten
Pommery Senfsauce
Kartoffelstock
Kefen

Mocca Roulade

MITTAG VEGETARISCH

Maissuppe mit Orange

Vegetarische fajitas
mit brewbee
Geschnetzeltes

Mocca Roulade

ABENDESSEN

Maissuppe mit Orange

Siedfleischsalat

Blattsalat
Italienische Salatsauce

FREITAG, 09.10.2026

MITTAG KLASSIKER

Kartoffelsuppe mit
Majoran

Kabeljau gebraten
Kräuterkruste
Weisswein Sauce
Wildreis
Gemüwestreifen

Mandelköpfchen

MITTAG VEGETARISCH

Kartoffelsuppe
mit Majoran

Gemüsestrudel
Kräuterquark
Blattsalat

Mandelköpfchen

ABENDESSEN

Kartoffelsuppe
mit Majoran

Kartoffelgnocchi
Pilzrahmagout

Blattsalat

SAMSTAG, 10.10.2026

MITTAG KLASSIKER

Vegetarische Bündner
Gerstensuppe

Rehragout
Wildsauce
Rotkraut geschmort
Spätzli

Dessert Schnitte

MITTAG VEGETARISCH

Vegetarische Bündner
Gerstensuppe

Paniertes Tofuschnitzel
Ebly - Weizen
Gebratenes Gemüse

Dessert Schnitte

ABENDESSEN

Vegetarische Bündner
Gerstensuppe

Lasagne

Blattsalat

SONNTAG, 11.10.2026

MITTAG KLASSIKER

Kräutersuppe

Kalbsschulterbraten
Portweinsauce
Ofenkartoffeln
Pfälzer Karotten

Schokoladenmousse

MITTAG VEGETARISCH

Kräutersuppe

Palatschini mit Spinat-
füllung
Blattsalat

Schokoladenmousse

ABENDESSEN

Kräutersuppe

Schinkengipfeli

Assortierter Salat

MONTAG, 12.10.2026

MITTAG KLASSIKER

Bohnensuppe

Schweinshaxen
Gremolata
Biersauce
Polenta Bramata
Kohlrabenstäbchen

Bananencreme

MITTAG VEGETARISCH

Bohnensuppe

Sellerie Piccata
Tomatensauce
Spaghetti

Bananencreme

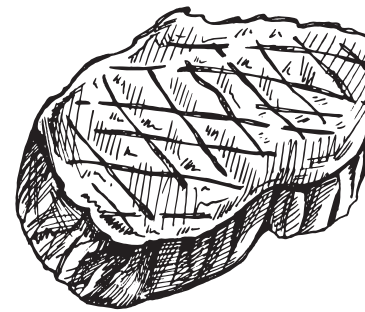
ABENDESSEN

Bohnensuppe

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.