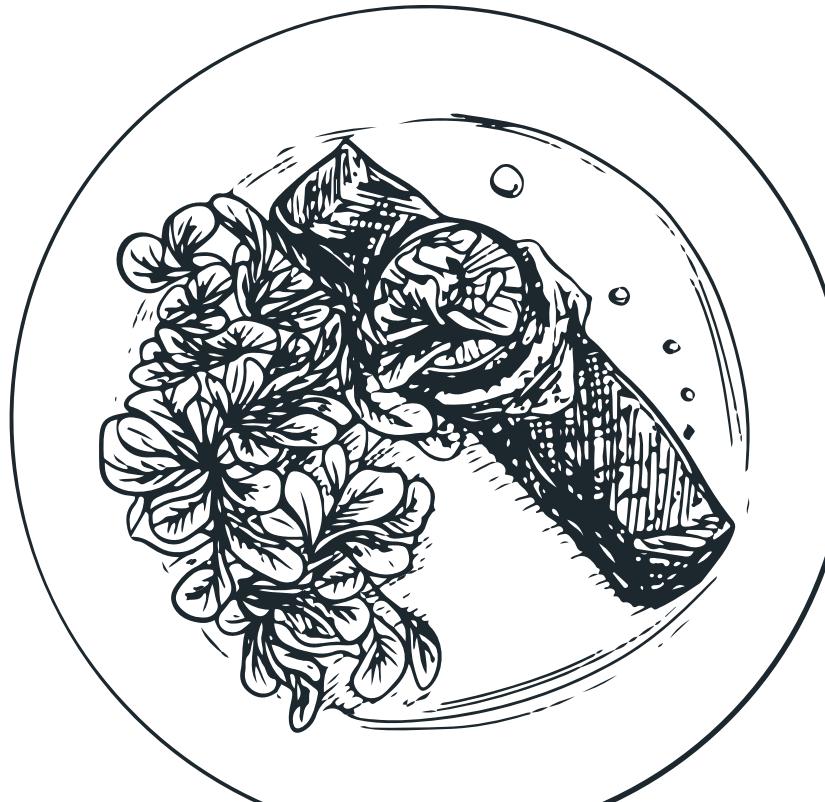
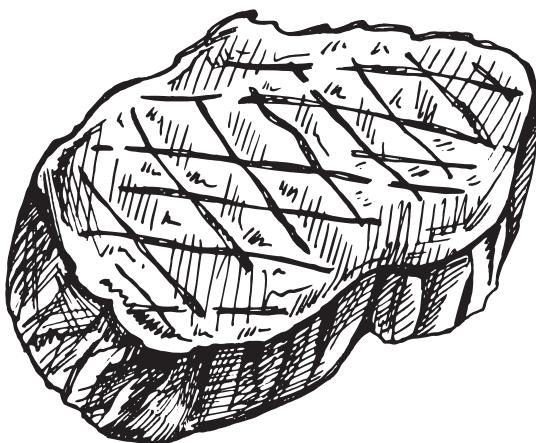




Kulinarisches Angebot

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, 13.01.2026

MITTAG KLASNIKER

Kohlrabisuppe ***
Schweinsragout
Thymiansauce
Kravättli
Broccoli gedämpft ***
Vanillecrème

MITTAG VEGETARISCH

Kohlrabisuppe ***
Peperoni - Apfelgu-
lasch mit Tofu
Kartoffelstock ***
Vanillecrème

ABENDESSEN

Kohlrabisuppe ***
Backcamembert
Kümmelkartoffeln ***
Trauben Chutney

MITTWOCH, 14. 01.2026

MITTAG KLASNIKER

Karotten-Curry-Suppe ***
Rindsgeschnetzeltes
Stroganoff
Paprikasauce
Kohlrabenstäbchen
Bratkartoffeln ***
Schokoladenchöpfli

MITTAG VEGETARISCH

Karotten-Curry-Suppe ***
Semmelknödel
Pilzrahmragout ***
Schokoladenchöpfli

ABENDESSEN

Karotten-Curry-Suppe ***
Fleisch-Terrine
Cole slaw Salat ***
Mütschli

DONNERSTAG, 15. 01.2026

MITTAG KLASNIKER

Blumenkohlsuppe ***
Kalbs Pojarski
Rosmarinsauce
Bulgur
Zucchini ***
Katalanische Crème

MITTAG VEGETARISCH

Blumenkohlsuppe ***
Tofuragout
Gemüsesauce
Risotto ***
Katalanische Crème

ABENDESSEN

Blumenkohlsuppe ***
Gemüse Curry mit
Kichererbsen
Fladenbrot

FREITAG, 16. 01.2026

MITTAG KLASNIKER

Pastinaken
Apfelsuppe

Dorade gebraten
Pak Choi
Süßkartoffeln
Kalte Kräutersauce

Himbeermouse
Schnitte

MITTAG VEGETARISCH

Pastinaken-Apfelsuppe

Gemüseschnitzel
Karottenstäbchen
Herzogin Kartoffeln
Kräuterrahmsauce

Himbeermouse
Schnitte

ABENDESSEN

Pastinaken-Apfelsuppe

Kräuterisotto
Kürbisgemüse

Fenchelsalat

SAMSTAG, 17. 01.2026

MITTAG KLASNIKER

Fenchel-Apfel-suppe

Pouletbrust gebraten
Rotweinsauce
Griessschnitte
Gebratenes Gemüse

Gebrannte Crème

MITTAG VEGETARISCH

Fenchel-Apfel-suppe

Sizilianisches
Ratatouille
Edamame Burger

Gebrannte Crème

ABENDESSEN

Fenchel-Apfel-suppe

Spaghetti Napoli

Gurkensalat

SONNTAG, 18. 01.2026

MITTAG KLASNIKER

Maiscremesuppe

Rinds Entrecôte
Kräuterbutter
Neue Kartoffeln
Marktgemüse

Tiramisu

MITTAG VEGETARISCH

Maiscremesuppe

Quorn Sweet & Sour
Basmati Reis

Tiramisu

ABENDESSEN

Maiscremesuppe

Pfannkuchen mit
Spinatfüllung
Peperoni-Coulis

Grüner Salat

MONTAG, 19. 01.2026

MITTAG KLASNIKER

Süßkartoffel
Kokossuppe

Fleischkäse gebacken
Bratensauce
Gersotto
Pfälzer Karotten

Quarkmousse

MITTAG VEGETARISCH

Süßkartoffel
Kokossuppe

Chili sin Carne
Fladenbrot

Quarkmousse

ABENDESSEN

Süßkartoffel
Kokossuppe

Geraffelter Apfelku-
chen
Schlagrahm

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 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

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.

