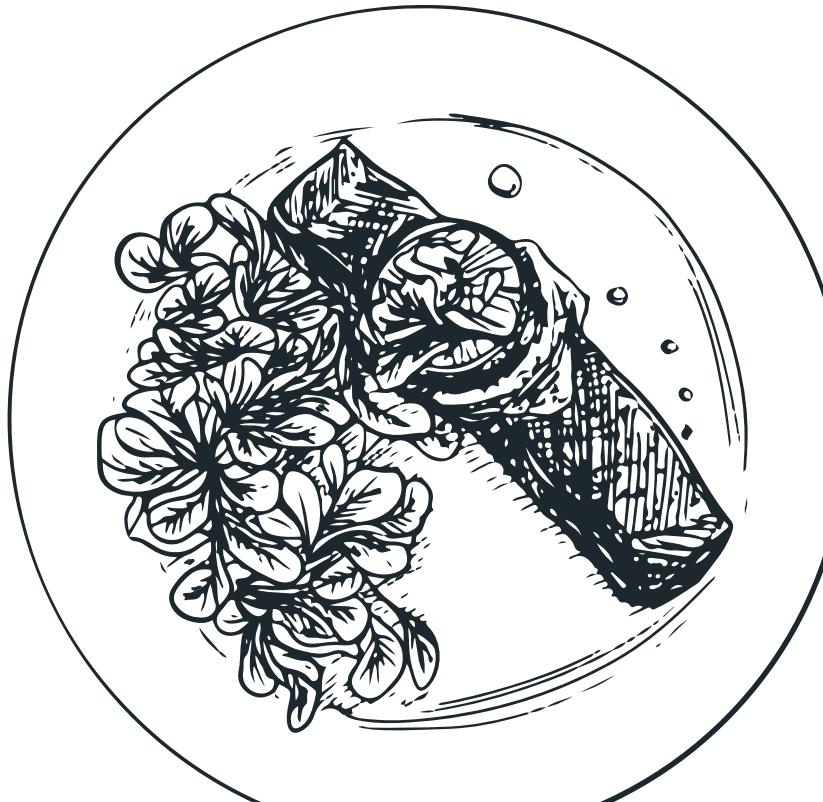
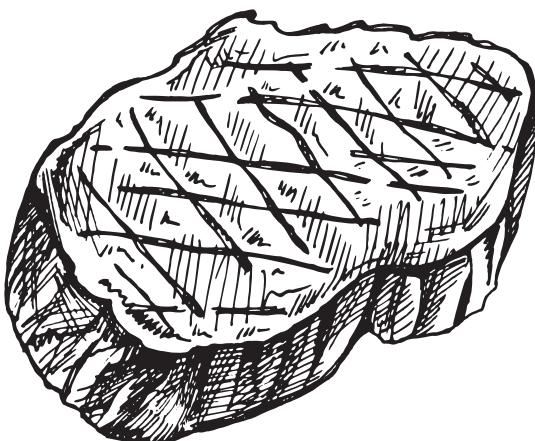


Kulinarisches Angebot

Mittag- und
Abendessen



UNSER MITTAGSANGEBOT

DIENSTAG, 04. NOVEMBER.2025

MITTAG KLASNIKER

Fenchelsuppe ***
Schweinsragout
Thymiansauce
Kravättli
Broccoli gedämpft ***
Vanillecrème

MITTAG VEGETARISCH

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

ABENDESSEN

Fenchelsuppe ***
Backcamembert
Kümmelkartoffeln ***
Trauben Chutney

MITTWOCH, 05. NOVEMBER.2025

MITTAG KLASNIKER

Grüne Erbsensuppe ***
Rindsgeschnetzeltes
Stroganoff
Paprikasauce
Kohlrabenstäbchen
Bratkartoffeln ***
Toblerone Mousse

MITTAG VEGETARISCH

Grüne Erbsensuppe ***
Semmelknödel
Pilzrahmragout ***
Toblerone Mousse

ABENDESSEN

Grüne Erbsensuppe ***
Fleisch-Terrine
Cole slaw Salat ***
Mütschli

DONNERSTAG, 06. NOVEMBER.2025

MITTAG KLASNIKER

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

MITTAG VEGETARISCH

Broccolicremesuppe ***
Tofuragout
Gemüsesauce
Risotto ***
Katalanische Crème

ABENDESSEN

Broccolicremesuppe ***
Spinat Spätzli
Rahmsauce ***
Selleriesalat

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, 07. NOVEMBER.2025

MITTAG KLASNIKER

Süsskartoffelsuppe ***
Dorade gebraten
Pak choi
Süsskartoffeln
Kalte Kräutersauce ***
Himbeermouse
Schnitte

MITTAG VEGETARISCH

Süsskartoffelsuppe ***
Gemüseschnitzel
Karottenstäbchen
Herzogin Kartoffeln
Kräuterrahmsauce ***
Himbeermouse
Schnitte

ABENDESSEN

Süsskartoffelsuppe ***
Kräuterisotto
Kürbisgemüse ***
Fenchelsalat

SAMSTAG, 08. NOVEMBER.2025

MITTAG KLASNIKER

Mediterrane
Gemüsesuppe ***
Pouletbrust gebraten
Rotweinsauce
Griessschnitte
Gebratenes Gemüse ***
Gebrannte Crème

MITTAG VEGETARISCH

Mediterrane
Gemüsesuppe ***
Sizilianisches
Ratatouille
Edamame Burger ***
Gebrannte Crème

ABENDESSEN

Mediterrane
Gemüsesuppe ***
Spaghetti Napoli ***
Gurkensalat

SONNTAG, 09. NOVEMBER.2025

MITTAG KLASNIKER

Rübli-Ingwer Suppe ***
Wildschwein
Entrecôte (CZ)
Preiselbeeren Sauce
Schupfnudeln
Marktgemüse ***
Tiramisu

MITTAG VEGETARISCH

Rübli-Ingwer Suppe ***
Quorn Sweet & Sour
Basmati Reis ***
Tiramisu

ABENDESSEN

Rübli-Ingwer Suppe ***
Pfannkuchen mit
Spinatfüllung
Peperoni-Coulis ***
Grüner Salat

MONTAG, 10. NOVEMBER.2025

MITTAG KLASNIKER

Blumenkohl-Paprika
Suppe ***
Fleischkäse gebacken
Bratensauce
Gersotto
Pfälzer Karotten ***
Quarkmousse

MITTAG VEGETARISCH

Blumenkohl-Paprika
Suppe ***
Chili sin Carne
Fladenbrot ***
Quarkmousse

ABENDESSEN

Blumenkohl-Paprika
Suppe ***
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 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



Für Fragen zu Allergenen in den Speisen wenden Sie sich an das Gästeservice-, Pflege- oder Restaurantpersonal.

