

## Menüplan 2025

### Kalenderwoche 30

Datum	Mittagessen	Abendessen
<b>Montag</b> 21. Juli	Hackbällchen in Rahmsauce Kartoffelstock Lauchgemüse	Schinken-Käsegipfel mit Randen-Apfelsalat
<b>Dienstag</b> 22. Juli	Siedwurst Chäshörnli Birnenmus	Aprikosenfladen mit Rahm
<b>Mittwoch</b> 23. Juli	Zucchetti Piccata Tomatenspaghetti Reibkäse	Fleischsüzli garniert
<b>Donnerstag</b> 24. Juli	Rindsragout Polenta Kohlrabi	Cafe complet Fleisch- und Käseplatte
<b>Freitag</b> 25. Juli	Saiblingsfilet «Zuger Art» Salzkartoffeln Gemüwestreifen	Zwiebel-Speck-Wähe mit Salat
<b>Samstag</b> 26. Juli Geburtstag Monika Hollenstein	Paniertes Kalbsschnitzel Pommes Frites Erbsen & Rüeblli	Käseteller mit Birnen-Chutney
<b>Sonntag</b> 27. Juli	Schweinshalsbraten Spätzli Broccoli und Blumenkohl Polnische Art	Belegte Sandwich mit Schinken und Ei

**Wochenhit:**

Bauernbratwurst mit Kartoffelstock und Sauerkraut

**Vegi-Hit:**

Tomaten-Risotto mit paniertem Mozzarella

Fleisch- und Poulet Herkunft: Schweiz

Saibling - Island (Aquakultur)

Brot- und Backwaren: Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage.

Zu jedem Mittagessen servieren wir eine Tagessuppe und einen gemischten Salat

