

Menüplan Mahlzeitendienst 29. April – 03. Mai 2024

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Riz Casimir mit Poulet und Früchten	Blumenkohl-Kartoffel-Curry mit Fladenbrot
Dienstag	Spaghetti Bärlauch-Sauce Sbrinz	Vegetarisches Nasi Goreng mit Reis, Gemüse und Eierstreifen
Mittwoch	Rindsgeschnetzeltes Risotto Röschengemüse Kleines Dessert	Gemüserisotto mit Käse Kleines Dessert
Donnerstag	Hausgemachter Hackbraten (Schwein/Rind) mit Jus Bärlauchgnocchi Bohngemüse	Bärlauchgnocchi mit Gemüsestreifen und Räuchertofu
Freitag	Fleischkäsepiccata mit Tomatensauce Spaghetti Gedünstete Zucchini	Gemüsepiccata mit Tomatensauce Spaghetti Gedünstete Zucchini

Änderungen Vorbehalten!

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden auf dem Menüplan deklariert. Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert. Fischherkunft wird via Menüplan deklariert.



Wir sind verpflichtet, Sie darauf hinzuweisen, dass in unserer Küche folgende allergene Stoffe verarbeitet werden: Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Fische, Krebstiere, Weichtiere, Insekten, Sojabohnen, Erdnüsse, Mandeln, Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Sesamsamen, Sellerie, Senf, Sulfide, Lupinen
 Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

