

## Menüplan Mahlzeitendienst 06. Mai – 10. Mai 2024

	<b>Menu A</b> <b>„Klassiker“</b> mit Tagessuppe und Salat	<b>Menu B</b> <b>„Trend“</b> mit Tagessuppe und Salat
Montag	Rosa gegarte Lammhufte mit provencalischem Dörrtomatenjus, Safrannudeln Brokkoli mit Mandeln	Käseschnitte mit Birnen und Raclettekäse
Dienstag	Zürchereintopf (Schwein) mit buntem Gemüse und Kartoffeln	Käsekuchen
Mittwoch	Rindshacksteak mit Paprika-Zwiebelrahmsauce Hausgemachten Spätzli Kohlraben  Kleines Dessert	Veganer Teriyaki-Wok mit Soja   Kleines Dessert
Donnerstag	Kein Mahlzeitendienst	Kein Mahlzeitendienst
Freitag	Kein Mahlzeitendienst	Kein Mahlzeitendienst

### 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.

