

Menüplan Mahlzeitendienst 20. Mai – 24. Mai 2024

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Kein Mahlzeitendienst	Kein Mahlzeitendienst
Dienstag	Kalbsbraten mit Provençalischem Jus Gnocchi Kleines Ratatouille	Hörnli-Brokkoli-Gratin
Mittwoch	Rosa Lammhuf mit Oliven-Madeirasauce Herzoginkartoffeln Blumenkohl mit Petersilie Kleines Dessert	Vegetarisches Bami Goreng mit geröstetem Sesam und Cashewkernen Kleines Dessert
Donnerstag	Pouletgeschnetzeltes an Currysauce Mandelreis Romanesco	Grilliertes Gemüse auf Bärlauch-Risotto und Käsespähen
Freitag	Schweinsnierstückbraten mit Dörraprikosen Thymianjus Bramata-Polenta Fenchelragout	Knuspriger Hirsetaller auf Tomaten-Basilikumsalsa Bramata-Polenta Fenchelragout

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.

