

## Menüplan Mahlzeitendienst

10. Juni – 14. Juni 2024

	<b>Menu A</b> <b>„Klassiker“</b> mit Tagessuppe und Salat	<b>Menu B</b> <b>„Trend“</b> mit Tagessuppe und Salat
Montag	Seeländergeschnetzeltes (Rind/Schwein) Rösti Gemüse garnitur	Spaghetti mit Tomatensauce Reibkäse
Dienstag	Äpplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus	Gnocchi mit Artischocken-Pesto und Reibkäse
Mittwoch	Rindslasagne  Kleines Dessert	Linsen-Kartoffel-Tätschli auf Marktgemüse Wildreis  Kleines Dessert
Donnerstag	Pouletschenkel mit Madeirasauce Safrantagliatelle Kohlrabi	Nudelpfanne mit Gemüsestreifen, geräuchertem Tofu und Sesam
Freitag	Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzen Griessschnitte Grüne Erbsli	Seitangeschnetzeltes mit Pilzen Reis Grüne Erbsli

### 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.

