

## Menüplan Mahlzeitendienst 17. Juni – 21. 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	Schweinsrahmschnitzel mit Champignons Nudeln Brokkoli	Quornrahmschnitzel mit Champignons Nudeln Brokkoli
Dienstag	Grillierte Pouletbrüstli auf Zitronen-Thymian-Nudeln mit Gemüsestreifen	Spinatkuchen mit Ricotta
Mittwoch	Bratwurst mit Senf Röstikroketten Marktgemüse  Kleines Dessert	Mais-Pizza  Kleines Dessert
Donnerstag	Emmentaler Lammvoressen Kartoffelstock Glasierte Rüepli	Gekochte Eier an Safransauce Kartoffelstock Glasierte Rüepli
Freitag	Schweinsbraten mit Honig mariniert Jus Teigwaren Kräutertomate	Pizza bianca ai fungi mit Ruccola

### 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.

