

Menüplan Mahlzeitendienst

24. Juni – 28. Juni 2024

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Schweinskotelette Walliser Art Polenta Bramata mit Salbei Vichy Karotten	Hausgemachter vegetarischer Getreideburger Polenta Bramata mit Salbei Vichy Karotten
Dienstag	Rindsgehacktes mit Gemüsewürfeli Penne	Toast mit Tomate, Käse und Basilikum
Mittwoch	Rindsgeschnetzeltes Risotto Röschengemüse Kleines Dessert	Gemüserisotto mit Käse Kleines Dessert
Donnerstag	Hausgemachter Hackbraten (Schwein/Rind) mit Jus Schupfnudeln Bohngemüse	Schupfnudel-Pfanne mit Gemüse und Pilzen
Freitag	Fleischkäsepiccata mit Tomatensauce Spaghetti Gedünstete zucchetti	Gemüsepiccata mit Tomatensauce Spaghetti Gedünstete zucchetti

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.

