

## Menüplan Mahlzeitendienst 28. Oktober – 01. November 2024

	<b>Menu A</b> <b>„Klassiker“</b> mit Tagessuppe und Salat	<b>Menu B</b> <b>„Trend“</b> mit Tagessuppe und Salat
Montag	Schweinsfiletstreifen mit Peperoni und Champignons Butternüdeli Romanesco	Pilzragout Kartoffelstock Rüebli
Dienstag	Paella mit Poulet und Gemüse	Penne mit Pomodoro und Reibkäse
Mittwoch	Rindsragout Couscous Brokkoli  Kleines Dessert	Gemüse Eintopf mit Couscous  Kleines Dessert
Donnerstag	Lammcurry Basmatireis Brokkoli	Linsencurry Basmatireis Brokkoli
Freitag	Schweinsschnitzel mit Rahmsauce Butternudeln Karotten	Käsemakkaroni mit Röstzwiebeln

### 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.

