

Menüplan Mahlzeitendienst 04. November – 08. November 2024

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Gefüllter Schweinsbraten mit Dörrfrüchten Rosmarin-Zwetschgenjus Nüdeli Gemüse	Herbstliche Nudelpfanne mit Pilzen
Dienstag	Geräuchertes Lachsschnitzel auf Kartoffel-Lauch-Gemüse	Käsekuchen mit Gemüsestreifen
Mittwoch	Hackbraten mit Pfeffersauce Serviettenknödel Rotkraut Kleines Dessert	Vegetarische Äplermagronen mit Bergkäse Kleines Dessert
Donnerstag	Rindsragout mit Paprika-Rahmsauce Penne Brokkoli	Frittierte Fallafel-Kugeln auf Karotten-Ingwerpüree Ofengemüse
Freitag	Pouletgeschnetzeltes Casimir Jasminreis mit Mandeln Früchtegarnitur	Penne alla arrabbiata mit Parmesan

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: Glutenthaltiges 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.

