

Menüplan Mahlzeitendienst 11. November – 15. November 2024

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Polierte Truthanbrust mit Honigsauce Safrannudeln Zucchini	Vegane Hackballs an Safransauce Röstikroketten Rüeblli
Dienstag	Pouletschpiessli mit Jus Hörnli Brokkoli	Quorngehacktes Hörnli Brokkoli
Mittwoch	Rindsgeschnetztes Reis Erbsli-Gemüse Kleines Dessert	Grillierter Halloumikäse Reis Erbsli-Gemüse Kleines Dessert
Donnerstag	Wildschweinpfeffer Schupfnudeln Rotkraut	Quarkspätzli mit Kürbis und Lauch
Freitag	Bratwurstschnecke mit Senf Kartoffelgnocchi Rüeblli	Kartoffelgnocchi mit getrockneten Tomaten, Ruccola und Parmigiano

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.

