

Menüplan Mahlzeitendienst 25. November – 29. November 2024

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Fleischspießli mit Kräuterbutter Kartoffelkroketten Gemüse garnitur	Getreide-Chili-Burger mit Kräuterbutter Kartoffelkroketten Gemüse garnitur
Dienstag	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Apfelmus	Kürbis-Risoni-Topf mit Cranberrys
Mittwoch	Rindslasagne Kleines Dessert	Linsen-Kartoffel-Tätschli auf Marktgemüse Kleines Dessert
Donnerstag	Pouletschenkel mit Madeirasauce Butternüdeli Rosenkohl mit Speck und Pilzen	Nudelpfanne mit Gemüse und Tofu
Freitag	Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzen Griessschnitte Grüne Bohnen	Blätterteigkissen mit cremigem Pilzragout Mischgemüse

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.

