

## Menüplan Mahlzeitendienst 02. Dezember – 06. Dezember 2024

	<b>Menu A</b> <b>„Klassiker“</b> mit Tagessuppe und Salat	<b>Menu B</b> <b>„Trend“</b> mit Tagessuppe und Salat
Montag	Siedfleisch (Rind) mit Meerrettichsauce Reis Dörrbohnen	Randentäschli auf Kräuter-Senfrahm-Sauce Dörrbohnen
Dienstag	Champignonwähe mit Gruyère	Cannelloni mit Gemüsefüllung
Mittwoch	Saucisson mit Senf Salzkartoffeln Lauchgemüse  Kleines Dessert	Mais-Pizza  Kleines Dessert
Donnerstag	Lammvoressen Nudeln Glasierte Rüepli	Blumenkohl-Käsemedaillon Nudeln Glasierte Rüepli
Freitag	Gebackener Fleischkäse mit Jus Teigwaren Kräutertomate	Tortelloni mit Tomatensauce Reibkäse

### 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.

