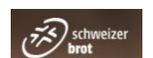


Menüplan Mahlzeitendienst 09. Dezember – 13. Dezember 2024

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Waadtländer Saucisson mit Safran-Salzkartoffeln Lauchgemüse mit Baumnüssen	Chäs rösti mit Zwiebelkonfit, Steinpilzen und Endivie
Dienstag	Mexikanischer Eintopf mit Rindfleisch, Reis und Mais	Nudeln mit Ratatouillesauce und Parmesan
Mittwoch	Rindsgeschnetzeltes Risotto Röschengemüse Kleines Dessert	Gemüserisotto mit Käse Kleines Dessert
Donnerstag	Hausgemachter Hackbraten (Schwein/Rind) mit Jus Schupfnudeln Bohnengemüse	Tofu-Würfel orientalisches paniert mit Honig-Sesamsauce Brat-Süßkartoffeln Blattspinat
Freitag	Trutenpiccata mit Tomatensauce Spaghetti Gedünstete Zucchini	Gemüsepiccata mit Tomatensauce Spaghetti Gedünstete Zucchini

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.

