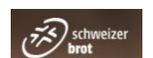


## Menüplan Mahlzeitendienst 16. Dezember – 20. Dezember 2024

	<b>Menu A</b> <b>„Klassiker“</b> mit Tagessuppe und Salat	<b>Menu B</b> <b>„Trend“</b> mit Tagessuppe und Salat
Montag	Kalbsfleischkügel im Blätterteigpastetli Kleine Gemüsegaritur	Gersotto mit Gemüse und gerösteten Haselnüssen
Dienstag	Spaghetti mit Tomatensauce Reibkäse	Sellerie Schawarma (gebackener Sellerie) mit Süsskartoffeln und Gemüse
Mittwoch	Cervelat Cordon bleu Jus Spätzli Saison-Gemüse  Kleines Dessert	«Pot au Feu» vom BIO-Tofu, Gemüsewürfel, Kartoffeln, Safran-Gemüsebouillon  Kleines Dessert
Donnerstag	Pferdevoressen (ESP) mit Rosmarin und Oliven Kartoffelstock Brokkoli	Champignonragout mit Kräutern Dinkel-Teigwaren Karotten-Gemüse mit Sesam
Freitag	Schweinsrahmschnitzeli mit Nudeln Pfirsich mit Rahm	Nudeln an Rahmsauce mit Quornstreifen, Granatäpfeln, Kräutern und knackigen Kernen

### 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.

