

Menüplan Mahlzeitendienst 13. Januar – 17. Januar 2025

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Sautiertes Pouletbrüstli mit Thymian-Zitronensauce Nudeln Brokkoli mit Mandeln	Risoni-Pfanne mit Gemüse und Kichererbsen
Dienstag	Toast Hawaii Salat	Pastetli mit Pilzfüllung Kleines Mischgemüse
Mittwoch	Rindsgeschnetzeltes Risotto Röschengemüse Kleines Dessert	Gemüserisotto mit Käse Kleines Dessert
Donnerstag	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti Rüebli	Vegetarische Montagewurst mit Senf Rösti Rüebli
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.

