

## Menüplan Mahlzeitendienst 20. Januar – 24. Januar 2025

	<b>Menu A</b> <b>„Klassiker“</b> mit Tagessuppe und Salat	<b>Menu B</b> <b>„Trend“</b> mit Tagessuppe und Salat
Montag	Sautierte Lammhuft an Pommerysenf Safranrisotto Junge Erbsen französische Art	Tortelloni mit Reibkäse
Dienstag	Tofuragout mit Ananas «Sweet&sour» Gebratener Eierreis mit Gemüse	Penne mit Lauchrahmsauce und Kürbiswürfel Parmesan und Kürbiskernen
Mittwoch	Forestier Trutenschenkelbraten (Frankreich) Teigwaren Saison-Gemüse  Kleines Dessert	Spaghetti mit Tomatensauce   Kleines Dessert
Donnerstag	Geflügel-Bratkügel an Jus Kartoffelstock Brokkoli	Champignon-Ragout Kartoffelstock Brokkoli
Freitag	Schweinskotelette mit Kräuterjus Teigwaren Femchelragout	Marinierte Qornstreifen mit Currysauce Jasminreis Romanesco

### 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.*

