

## Menüplan Mahlzeitendienst 27. Januar – 31. Januar 2025

	<b>Menu A</b> „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	<b>Menu B</b> „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Kalbsbraten mit Rosa-Pfeffer-Hollandaise Schupfnudeln Grüne Bohnen	Gemüselasagne
Dienstag	Spaghetti mit Tomatensauce und Gemüsewürfeli Reibkäse	Paniertes Tommekäsli auf Rahmwirsing mit Kartoffelwürfeln
Mittwoch	Züri-Geschnetzeltes vom Schwein Rösti Zweifarbige Karotten  Kleines Dessert	Rancher-Rösti (überbackene Rösti mit Gemüse)  Kleines Dessert
Donnerstag	Kalbshackbraten mit Rahmsauce Vollkornteigwaren Grüne Bohnen	Tortelloni mit Gemüse-Tomatensauce
Freitag	Sautiertes Poulethacktätschli mit Kräuterjus Polenta Ratatouille	Gnocchi-Pfanne mit Frischkäse, Feigen und gerösteten Kürbiskernen

### 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.

