

Menüplan Mahlzeitendienst 03. März – 07. März 2025

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Hörnli mit gehacktem Rindfleisch Apfelmues	Brot-Zibele-Chäsgratin Apfelmues
Dienstag	Spinat-Ricottakuchen	Penne mit Gorgonzolasauce, pochiertes Birne und gerösteten Nüssen, dazu gehobelte Käsestreifen
Mittwoch	Bratwurstschnecke mit Senf Teigwaren Marktgemüse Kleines Dessert	Mais-Pizza Kleines Dessert
Donnerstag	Rindsgehacktes mit Kartoffelstock Rüebli mit Petersilie	Pilzragout mit Kartoffelstock Rüebli mit Petersilie
Freitag	Gebackener Fleischkäse mit Jus Teigwaren Kräutertomate	Sautierte Zucchini im Eimantel mit Baumnuss auf Zitronenrisotto

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.

