

## Menüplan Mahlzeitendienst 10. März – 14. März 2025

	<b>Menu A</b> <b>„Klassiker“</b> mit Tagessuppe und Salat	<b>Menu B</b> <b>„Trend“</b> mit Tagessuppe und Salat
Montag	Berner Blatte mit Siedfleisch, grüner Speck Kartoffeln Sauerrüben	Gebackene asiatische Teigtaschen mit Currysauce Süsskartoffelpüree Kefen und Brokkoli
Dienstag	Gebackener Camembert mit Preiselbeer-Sauce Petersilienkartoffeln Kohlgemüse	Makkaroni mit Gemüsebolo Reibkäse
Mittwoch	Rindsgeschnetzeltes Risotto Blumenkohl  Kleines Dessert	Gemüserisotto mit Käse  Kleines Dessert
Donnerstag	Köttbullar mit Preiselbeeren Sellerie-Kartoffelstock Brokkoli	Mit Frischkäse gefüllter Kohlrabi Sellerie-Kartoffelstock Brokkoli
Freitag	Schweinspiccata mit Tomatensauce Spaghetti Gedünstete Zucchini	Auberginenpiccata 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.*

