

## Menüplan Mahlzeitendienst 07. April – 11. April 2025

	<b>Menu A</b> <b>„Klassiker“</b> mit Tagessuppe und Salat	<b>Menu B</b> <b>„Trend“</b> mit Tagessuppe und Salat
Montag	Hacktätschli und Kartoffelstock Sauce Erbsli	Spaghetti alla Puttanesca (mit scharfer Tomatensauce, Oliven, Kapern und Petersilie) Parmigianokäse
Dienstag	Schweinsfilet im Teig Reis Gemüse garnitur	Überbackene Kartoffeln mit Raclettekäse Zucchetti
Mittwoch	Rindsragout mit Gemüsewürfeli Spätzli Saisongemüse  Kleines Dessert	Tofuwürfel an Rüebl-Ricottasauce Bärlauch-Spätzli  Kleines Dessert
Donnerstag	Trutenfleischvogel Teigwarenreis Romanesco	Champignon-Ragout Teigwarenreis Romanesco
Freitag	Hörnli und Gehacktes (Rind) Apfelschnitzli	Hörnli und Gehacktes (Quorn) Apfelschnitzli

### 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.

