

Menüplan Mahlzeitendienst 14. April – 18. April 2025

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Lammgigot mit Birnen Kartoffel-Sellerie-Stock mit Peterli Grüner Spargel	Sautierte Pilzen an Kräuteröl auf Kartoffel-Sellerie-Stock mit Peterli Grüner Spargel
Dienstag	Chipolata auf Gersotto mit Zitrone und Frühlingsgemüse	Tomaten-Käsekuchen mit Kräutern
Mittwoch	Rindslasagne Kleines Dessert	Gemüselasagne Kleines Dessert
Donnerstag	Pouletschenkel mit Madeirasauce Butternüdeli Zucchetti	Linsentäschli mit Tomatensauce Butternüdeli Spargeln
Freitag	Kein Mahlzeitendienst	Kein Mahlzeitendienst

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.

