

Menüplan Mahlzeitendienst 12. Mai – 16. Mai 2025

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Kalbszunge mit Kapernsauce Kartoffelstock Gemüse	Bärlauchrisotto mit Parmigiano und gerösteten Pinienkernen
Dienstag	Fleischkügeli an weisser Sauce Reis Karotten	Gefüllte Omeletts mit Spinat und Ricotta an einer Aurora Sauce
Mittwoch	Schweinssteak Bratkartoffeln Brokkoli Kleines Dessert	Grillkäse Bratkartoffeln Brokkoli Kleines Dessert
Donnerstag	Spaghetti mit Gehacktem Mediterranes Gemüse Reibkäse	Käsetoast mit Birnen
Freitag	Tessinerbraten Polenta Frühlingsgemüse	Gnocchi-Psfanne mit Gemüsestreifen, frischem Pesto und gerösteten Sonnenblumenkernen

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.

