

Menüplan Mahlzeitendienst

19. Mai – 23. Mai 2025

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Walliser Braten (mit Aprikosen) Nudeln Bohnenbündeli mit Soeck	Bärlauchrisotto mit Parmigiano und gerösteten Pinienkernen
Dienstag	Hörnli und Brokkoli-Gratin mit Schinkenwürfel	Penne mit Gorgonzolasauce Birnen und Baumnüssen
Mittwoch	Pouletgeschnetztes an Currysauce Jasminreis Früchtegarnitur Kleines Dessert	Früchtecurry mit Linsen Jasminreis Früchtegarnitur Kleines Dessert
Donnerstag	Fleischkäsetranche Duchessekartoffel Blumenkohl	Gurmetweizenpfanne mit frischem Gemüse und Tofu
Freitag	Schweinsnierstückbraten mit Dörraprikosen Thymianjus Bramata-Polenta Fenchelragout	Falafel auf Tomaten-Basilikumsalsa Bramata-Polenta Fenchelragout

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.

