

Menüplan Mahlzeitendienst

26. Mai – 30. Mai 2025

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Rahmschnitzel mit Nüdeli und Pfirsich mit Rahm	Quornschnitzel mit Nüdeli und Pfirsich mit Rahm
Dienstag	Fischknusperli (Zander) Hausgemachter Sauce Remoulade Bratkartoffeln und Spinat	Spinatlasagne
Mittwoch	Bratwurst mit Senf Nudeln Rüebli Kleines Dessert	Butternudeln mit Gemüsestreifen und Basilikum Kleines Dessert
Donnerstag	Kein Mahlzeitendienst	Kein Mahlzeitendienst
Freitag	Kalbsschnitzel mit Kräuterjus Bekerinkartoffeln Blumenkohl	Gnocchi-Pfanne 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.

