

Menüplan Mahlzeitendienst 02. Juni – 06. Juni 2025

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Schweinsschulterbraten an Pilz-Brandyrhamsauce Kartoffelgaletten Romanesco und Knollensellerie	Girasoli mit Spiegelei, Olivenöl, Salbei und Pamigiano
Dienstag	Penne alla puttanesca (mit scharfer Tomatensauce, Oliven, Kapern und Petersilie) Parmigianokäse	Sommerliches Risotto mit Tomaten, Frühlingszwiebeln und gerösteten Pinienkernen
Mittwoch	Pouletschenkelsteak mit Oliven-Rotweinsauce Tomatenreis Ofengemüse Vanilleglace mit Erdbeeren	Kartoffelgnocchi mit Kirschtomaten, Ruccola, Sonnenblumenkernen und Parmesan Vanilleglace mit Erdbeeren
Donnerstag	Wiener Kalbsrahmgulasch mit Crème fraîche Kartoffelstock Brokkoli	Spätzlipfanne mit knackigem Gemüse und Quorn
Freitag	Bratwurstschnecke Ebly Erbsli	Linsen-Pot mit knackigem Gemüse und geräuchtem Tofu

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: Glutenthaltiges 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.

