

## Menüplan Mahlzeitendienst

### 30. Juni – 04. Juli 2025

|            | <b>Menu A</b><br><b>„Klassiker“</b><br>mit Tagessuppe und Salat                                   | <b>Menu B</b><br><b>„Trend“</b><br>mit Tagessuppe und Salat                          |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag     | Schweinsschulterbraten mit<br>Oliven-Rosmarinjus<br>Polenta<br>Romanesco                          | Magronen<br>all arrabiata Pikante<br>Tomaten-Gemüsesauce<br>geriebenem Parmesan      |
| Dienstag   | Käsekuchen mit Tomaten und Basilikum                                                              | Ravioli con fungi mit frischen<br>Gartenkräutern und Reibkäse                        |
| Mittwoch   | Rindshacksteck mit<br>Paprika-Zwiebelrahmsauce<br>Spätzli<br>Saison-Gemüse<br><br>Kleines Dessert | Vegetarische Paella mit Gemüse und<br>gebratenen Quornwürfeln<br><br>Kleines Dessert |
| Donnerstag | Geflügel Bratkugeli an Jus<br>Kartoffelstock<br>Brokkoli                                          | Champignon-Ragout<br>Reis<br>Brokkoli                                                |
| Freitag    | Schweinskotelette mit Kräuterjus<br>Teigwaren<br>Kefen                                            | Beyondburger<br>Teigwaren<br>Kefen                                                   |

### 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.*

