

## Menüplan Mahlzeitendienst

07. Juli – 11. Juli 2025

	<b>Menu A</b> <b>„Klassiker“</b> mit Tagessuppe und Salat	<b>Menu B</b> <b>„Trend“</b> mit Tagessuppe und Salat
Montag	Kalbspaillard mit Salbei-Zitronensauce Kartoffelgnocchi Zucchini Provençale	Linsen-Curry Jasminreis Sautierte Banane mit Kokos
Dienstag	Schwäbische Maultaschen mit Speck und Gemüwestreifen	Penne Cinque Pi
Mittwoch	Schweinsgeschnetzeltes mit Champignons Wildreismix Zweifarbige Karotten  Kleines Dessert	BIO-Tofu mit Zucchini Karottenpüree Wildreismix  Kleines Dessert
Donnerstag	Geschmorter Fleischvogel (Rind/Schwein) mit Rotweinsauce Vollkornteigwaren Grüne Bohnen	Gemüsejalousie mit Blätterteig und Kräutersauce
Freitag	Brätschnitzel Mexicain Zitronenschnitz Kartoffelgnocchi Ratatouille	Tricolore-Tortellini mit Zitronen-Thymiansauce Geröstete 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.

