

Menüplan Mahlzeitendienst 14. Juli – 18. Juli 2025

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Schweinsrahmschnitzeli mit Nudeln Brokkoli	Gemüselasagne
Dienstag	Carbonada criolla (Eintopf mit Rindfleisch und Reis)	Gemüse-Käsekuchen
Mittwoch	Kalbspojarski mit Grün-Pfefer-Sauce Nudeln Gelbe Butterbohnen Kleines Dessert	Vegetarische Äplermagronen mit Bergkäse Kleines Dessert
Donnerstag	Sautierte Fleischkäsetranche Jus Gourmet Weizen Blumenkohl	Süsskartoffelcurry mit Kichererbsen und Kokos Basmatireis
Freitag	Sousvide gegarte Pouletbrust mit Thymian und Zitronenkräuterbutter Tagiatelle Auberginenragout	Tofu-Peperoni-Spiessli Reis Brokkoli

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.

