

## Menüplan Mahlzeitendienst 21. Juli – 25. Juli 2025

	<b>Menu A</b> „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	<b>Menu B</b> „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Pouletunterschenkel gefüllt mit Pflaume Portweinjus Gratinierte Kartoffelkugeln Grüne Bohnen	“Japchae” Koreanische Glasnudeln mit Spinat, Limette und Sesam
Dienstag	Gemüse-Rösti mit Chipolatta	Mediterrane Canneloni an Tomatensauce und mit Reibkäse überbacken
Mittwoch	Rindfleisch süsssauer mit Ananas Reis Mischgemüse  Kleines Dessert	Risotto mit Mascarpone und getrockneten Tomaten  Kleines Dessert
Donnerstag	Kalbsadrio mit Senf-Balsamico-Sauce Teigwaren Zucchini	Penne-one-Pot mit Zucchini und Blattspinat
Freitag	Bratwurst mit Senf Reis Rüebli	Orientalischer Bulgur mit Apfel, Karotten, Gemüse und Joghurt

### 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.

