

Menüplan Mahlzeitendienst 28. Juli – 01. August 2025

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Schweinshalssteak mit Kräuterbutter Ofenkartoffeln Erbsengemüse	Quiona-Erbesen-Pfanne mit Nüssen
Dienstag	Gemüsestrudel auf Karottenpüree Mohnsauce und gepuffer Quinoa	Penne mit Gorgonzolasauce Birnen und Baumnüssen
Mittwoch	Rindsragout mit Gemüsewürfeli Spätzli Sommergemüse Kleines Dessert	Vegi-Spätzlipfanne mit Quorn Kleines Dessert
Donnerstag	Kalbshacksteak mit Paprikajus Kartoffelstock Brokkoli mit Mandeln	«Yakisoba mit Spiegelei» Japanisches Nudelgericht
Freitag	Kein Mahlzeitendienst	Kein Mahlzeitendienst

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.

