

Menüplan Mahlzeitendienst 04. August – 08. August 2025

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Fleischspießli mit Kräuterbutter Kartoffelkroketten Gemüse garnitur	Getreide-Chili-Burger mit Kräuterbutter Kartoffelkroketten Gemüse garnitur
Dienstag	Äplermagronen mit Speckwürfeli Röstzwiebeln und Apfelmus	Äplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus
Mittwoch	Grillbratwurst (gemischt) mit Jus Reis Marktgemüse Kleines Dessert	Linsen-Kartoffel-Tätschli auf Marktgemüse Kleines Dessert
Donnerstag	Pouletschenkel mit Madeirasauce Risotto Kohlrabi	Steinpilzrisotto mit getrockneten Cherrytomaten und sautiertem Tofu
Freitag	Schweinsgeschnetztes mit Pilzen Butternudeln Grüne Erbsli	Seitangeschnetztes mit Pilzen Reis Grüne Erbsli

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.

