

Menüplan Mahlzeitendienst 11. August – 15. August 2025

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Schweinsrahmschnitzel mit Champignons Nudeln Brokkoli	Nudeln mit Champignon-Rahmsauce mit Salbei und Mandeln Brokkoli
Dienstag	Mit Rindsfleisch und Reis gefüllte Peperoni Tomatensauce Salat	Hörnli und Gemüsebolognaise Reibkäse und Apfelmousse
Mittwoch	Bratwurst mit Senf Röstikroketten Marktgemüse Kleines Dessert	Mais-Pizza Kleines Dessert
Donnerstag	Emmentaler Lammvoressen Kartoffelstock glasierte Rüepli	Gekochte Eier an Safransauce Kartoffelstock glasierte Rüepli
Freitag	Schweinsbraten mit Honig mariniert Jus Teigwaren Kräutertomate	Vegane Hackbällchen an Tomatensauce Teigwaren Fenchelragout

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.

