

## Menüplan Mahlzeitendienst 18. August – 22. August 2025

	<b>Menu A</b> <b>„Klassiker“</b> mit Tagessuppe und Salat	<b>Menu B</b> <b>„Trend“</b> mit Tagessuppe und Salat
Montag	Paniertes Kninchenrückenfilet mit Tomatencoulis Basilikumpesto-Spaghetti Fenchel	Linsenkroketten mit Safran-Peperonisauce Mandelreis
Dienstag	Cevapcici Makkaroni Mischgemüse	Makkaroni mit Gemüsebolo Reibkäse
Mittwoch	Schweinsragout Risotto Blumenkohl  Kleines Dessert	Gemüserisotto mit Käse  Kleines Dessert
Donnerstag	Hausgemachter Hackbraten (Schwein/Rind) mit Jus Schupfnudeln Bohngemüse	Linsentaler mit Käse auf Gemüsebeet Joghurtsauce
Freitag	Fleischkäsepiccata mit Tomatensauce Spaghetti gedünstete Zucchini	Gemüsepiccata mit Tomatensauce Spaghetti gedünstete Zucchini

### 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.*

