

Menüplan Mahlzeitendienst 25. August – 29. August 2025

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Sautiertes Pouletbrüstchen mit Currysauce Reis Asia-Gemüse	Sautiertes Quornschnitzel mit Currysauce Reis Asia-Gemüse
Dienstag	Pastetli mit Fleischfüllung	Spaghetti mit Tomatensauce und Gemüsewürfeli Reibkäse
Mittwoch	Cervelat Cordon bleu Jus Spätzli Kleines Dessert	Gefüllte Spinatpfannkuchen mit Käse Penne tricolore Kleines Dessert
Donnerstag	Geflügel-Bratkügeli an Jus Kartoffelstock Brokkoli	Champignon-Ragout Kartoffelstock Brokkoli
Freitag	Schweinshalsbraten mit Rosmarinjus Hörnli Fenchelragout	Hirsekugel auf Rahmpilzen und 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: Glutenthaltiges 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.

