

## Menüplan Mahlzeitendienst 01. September – 05 September 2025

	<b>Menu A</b> <b>„Klassiker“</b> mit Tagessuppe und Salat	<b>Menu B</b> <b>„Trend“</b> mit Tagessuppe und Salat
Montag	Kalbspaillard mit Zitronenbutter Safrannüdeli Gemüse	Safranrisotto mit Rucola-Pilz-Ragout und Parmesan
Dienstag	Rindfleischbällchen an Tomatensauce Penne Kohlraben	Penne all'arrabbiata
Mittwoch	Züri-Geschnetzeltes vom Schwein Rösti Zweifarbige Karotten  Kleines Dessert	Walliser-Rösti mit Tomate und Käse  Kleines Dessert
Donnerstag	Geschmorter Fleischvogel (Rind/Schwein) mit Rotweinsauce Vollkornteigwaren Grüne Bohnen	Ravioli Funghi mit sautierten Champignons, Gemüwestreifen und Parmesan
Freitag	Brätschnitzel Mexicain Zitronenschnitz Kartoffelgnocchi Ratatouille	Gelbes Kichererbsen-Curry mit Basmatireis und Cashew-Kernen

### 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.

