

Menüplan Mahlzeitendienst 08. September – 12 September 2025

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Chpolatta Rösti Ofentomate	Rancher Rösti Ofentomate
Dienstag	Mexikanisches Chili mit Avocado und Reis	Ramen-Nudeln mit einer Asiatischen-Pfanne
Mittwoch	Rindsvoressen mit Champignons Teigwaren Brokkoli und Mandeln Kleines Dessert	Magronen Äplerart mit Bergkäse und Röstzwiebeln dazu Apfelmues Kleines Dessert
Donnerstag	Sautierte Fleischkäsetranche Jus Duchessekartoffeln Blumenkohl	Penne mit Tomaten-Rahmsauce
Freitag	Cannelloni mit Fleischfüllung (Rind) an Tomatensauce mit Reibkäse überbacken	Mit Frischkäse gefüllte Zucchetti auf gedünsteten Cherrytomaten und Pinienkernen

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.

