

Menüplan Mahlzeitendienst 15. September – 19 September 2025

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Bratwurstschnecke mit Zwiebelsauce Rösti Rüebli	Kürbis-Kartoffelgratin
Dienstag	Pouletbrust mit Kräuterbutter Hörnli Rösschengemüse	Quorngehacktes Hörnli Rösschengemüse
Mittwoch	Geschmorte Schweinshaxe Petersilien-Reis Erbsli-Gemüse Kleines Dessert	Grillierter Halloumikäse Bratkartoffeln Mischgemüse Kleines Dessert
Donnerstag	Wildbratwurst mit Jus Teigwaren Rosenkohl	Tofu süss-sauer mit Basmatireis Brokkoli mit Sesam
Freitag	Kalbsadrio an brauner Sauce Kartoffelgnocchi Marktgemüse	Quesadillas (knusprig gebratene Tortillas mit pikanter Käse-Gemüse-Füllung) Gebackene Kartoffeln und Sauerrahm

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.

