

## Menüplan Mahlzeitendienst 22. September – 26 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	Suure Mocke Kartoffelstock Rüebli und Kohlrabi	Quorngeschnetzeltes Kartoffelstock Rüebli und Kohlrabi
Dienstag	Kalbs-Chipolata mit Senf Gebratener Reis mit Gemüse	Gemüselasagne
Mittwoch	Hirschhackbraten mit Pilzsauce Spätzli Herbstgemüse  Kleines Dessert	Spätzlipfanne mit Kürbis   Kleines Dessert
Donnerstag	Schweinspiccata Tomatensauce Spaghetti Ratatouille	Fenchelpiccata Tomatensauce Spaghetti Ratatouille
Freitag	Hörnli und Gehacktes (Rind) Apfelschnitzli	Hörnli und Gehacktes (Quorn) Apfelschnitzli

### 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.*

