

Menüplan Mahlzeitendienst 17. November – 21 November 2025

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Trutengeschnetzeltes Süsssauer Reis mit Gemüse	Quorngeschnetzeltes Süsssauer Reis mit Gemüse
Dienstag	Herzhafter Eintopf mit Siedfleisch, Sellerie, Kartoffeln und Lauch Baguette	Pasta-Gemüse-Gratin
Mittwoch	Rehgeschnetzeltes mit Pilzen Spätzli Saisongemüse Kleines Dessert	Spätzlipfanne mit Kürbis Kleines Dessert
Donnerstag	Geflügelbrätkügeli an Jus Kartoffelstock Brokkoli	Champignon-Ragout Kartoffelstock Brokkoli
Freitag	Geräucherter Schweinshals, Senf Salzkartoffeln Sauerkraut	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.

