

## Menüplan Mahlzeitendienst

## 24. November – 28 November 2025

	Menu A "Klassiker" mit Tagessuppe und Salat	Menu B "Trend" mit Tagessuppe und Salat
Montag	Pouletschenkensteak mit Kräuterjus Risotto Zucchetti	Börek mit Spinat und Käse
Dienstag	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Apfelmus	Kürbis-Risoni-Topf mit Cranberrys
Mittwoch	Chicken Nuggets mit Dipsauce Country Cuts Karotten Kleines Dessert	Vegane Nuggets mit Dipsauce Country Cuts Karotten Kleines Dessert
Donnerstag	Pouletschenkel mit Madeirasauce Butternüdeli Rosenkohl mit Speck und Pilzen	Nudelpfanne mit Gemüse und Tofu
Freitag	Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzen Griessschnitte Grüne Bohnen	Blätterteigkissen mit cremigem Pilzragout Mischgemüse

## 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.