

Menüplan Mahlzeitendienst

01. Dezember – 05 Dezember 2025

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Siedfleisch (Rind) mit Meerrettichsauce Kartoffelstampf Pfälzer & Dörrbohnen	Cremiger Pilzragout mit Kartoffelstampf Wirsing und Pfälzerrüben
Dienstag	Champignonwähe mit Gruyere	Cannelloni mit Gemüsefüllung
Mittwoch	Saucisson mit Senf Salzkartoffeln Lauchgemüse Kleines Dessert	Mais-Pizza Kleines Dessert
Donnerstag	Lammvoressen Nudeln Glasierte Rüebli	Blumenkohl-Käsemedaillon Nudeln Glasierte Rüebli
Freitag	Gebackener Fleischkäse mit Jus Teigwaren Kräutertomate	Tortelloni mit Tomatensauce Reibkäse

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.

