

Menüplan Mahlzeitendienst 08. Dezember – 12 Dezember 2025

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Rindsburger Jus Kartoffeln Karotten	Bayond-Burger Tomatensauce Kartoffeln Karotten
Dienstag	Mexikanischer Eintopf mit Rindfleisch, Reis und Mais	Nudeln mit Ratatouillesauce und Parmesan
Mittwoch	Rindsgeschnetzeltes Risotto Röschengemüse Kleines Dessert	Gemüserisotto mit Käse Kleines Dessert
Donnerstag	Hausgemachter Hackbraten (Schwein/Rind) mit Jus Schupfnudeln Bohnergemüse	Tofu-Würfel orientalisch paniert mit Honig-Sesamsauce Brat-Süsskartoffeln Blattspinat
Freitag	Trutenpiccata mit Tomatensauce Spaghetti Gedünstete Zucchini	Gemüsepiccata mit Tomatensauce Spaghetti Gedünstete Zucchini

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.

