

Menüplan Mahlzeitendienst 05. Oktober – 09. Oktober 2026

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Gämspfeffer Nudeln Marroni Preiselbeer Birnen	Herbstliche Nudelpfanne
Dienstag	Poulet Curry-Kuchen	Kartoffel-Spinat-Ricotta Gratin
Mittwoch	Schweinssaltimbocca mit Balsamicosauce Polenta Marktgemüse Kleines Dessert	Auberginenragout an Tomatensauce Penne mit Pesto und gerösteten Kürbiskernen Kleines Dessert
Donnerstag	Geflügelbrätkügeli Kartoffel-Selleriestampf Glasierte Rüebli	Seitangeschnetztes an Safransauce Kartoffel-Selleriestampf Glasierte Rüebli
Freitag	Schweinsschüblig mit Jus Teigwaren Kräutertomate	Tagliatelle mit geröstetem Grünkohl und Dinkelcrumble

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.

