

Menüplan Mahlzeitendienst 12. Oktober – 16. Oktober 2026

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Paniertes Schnitzel mit Zitrone Bratkartoffeln Gedämpfte Karotten	Sautierte Quornwürfel auf Linsen-Kürbis-Gemüse mit geröstetem Buchweizen
Dienstag	Pouletschnitzel auf tomatigem Gemüsebeet Makkaroni	Steinpilzravioli mit Federkohl, Parmesan, gestossenen Baumnüssen und Trüffelöl
Mittwoch	Rindsgeschnetzeltes Reis Röschengemüse Kleines Dessert	Gemüserisotto mit Käse Kleines Dessert
Donnerstag	Spaghetti mit Bolgnaise Reibkäse	Spaghetti mit Pestosauce Reibkäse
Freitag	Hausgebeitzter Hirschpfeffer Spätzli Rosenkohl	Spätzli-Pfanne mit Gemüse und Pilzen

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.

