

Menüplan Mahlzeitendienst 19. Oktober – 23. Oktober 2026

	Menu A „Klassiker“ mit Tagessuppe und Salat	Menu B „Trend“ mit Tagessuppe und Salat
Montag	Rahmschnitzel (Schwein) mit Nüdeli Brokkoli	Quornschnitzeli Rahmsauce mit Nüdeli Brokkoli
Dienstag	Zwei Frühlingsrollen Süss-Sauer-Sauce Gebratener Eierreis mit Gemüse	Waldpilzrisotto mit mariniertem Rucola und Parmigiano
Mittwoch	Cervelat Cordon bleu Jus Spätzli Saison-Gemüse Kleines Dessert	Penne mediterrane Art Tomatensauce mit Knoblauch, Zucchini, Auberginen und Oliven Kleines Dessert
Donnerstag	Rindsbraten an Rotweinsauce Teigwaren Brokkoli mit Mandeln	Champignon-Ragout Reis Brokkoli mit Mandeln
Freitag	Emmentaler Brätschnitzel Kartoffelkroketten Fenchelragout	Hirse-Käsetaler mit Haferflöckli auf Tomatenragout Teigwaren

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.

