

Menüplan Mahlzeitendienst

26.10 – 30.10 2026

Montag	Schweinsfiletstreifen mit Peperoni und Champignons Butternüdeli Romanesco	Überbackene Tomaten Mit Feta Zitronenrisotto
Dienstag	Tortelloni mit Schinkenstreifen Tomaten-Gemüsesauce Reibkäse	Spätzlipfanne mit Blattspinat Und Gorgonzola
Mittwoch	Geräucherter Schüblig mit Jus Kartoffelgratin Rüebli Kleines Dessert	Gekochte Eier an Weisswein-Safran-Sauce Reis Rüebli Kleines Dessert
Donnerstag	Schweinshalsbraten mit Senfsauce Salzkartoffeln Kefen	Vegi-Wurst Senfsauce Salzkartoffeln Kefen
Freitag	Schweinsgeschnetzelte Zürcher Art Rösti Grüne Bohnen	Quorn-Geschnetztes Mit Gemüse und Rösti

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.

