

Menüplan Mahlzeitendienst 2.11 – 6.11 2026

Montag	Rindsfiletmedaillon mit Rotweinjus Bäckerinnenkartoffeln Gemüse	Paniertes Gemüseschnitzel Mit Kräutermayo Bäckerinnenkartoffeln Gemüse
Dienstag	Saucisson Nüdeli Kohlrabi	Käsekuchen mit Gemüsestreifen
Mittwoch	Hackbraten mit Pfeffersauce Salzkartoffeln Rotkraut Kleines Dessert	Kartoffel-Lauchgratin mit Baumnüssen und Raclettekäse Kleines Dessert
Donnerstag	Schweinsschnitzel mit Rahmsauce Penne Broccoli	Frittierte Falafel-Kugeln auf Karotten- Ingwerpüree Ofengemüse
Freitag	Pouletgeschnetzeltes Casimir Jasminreis mit Mandeln Früchte Garnitur	Linsencurry mit Früchten und Jasminreis

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.

