

Menüplan vom 20.05 - 26.05.2024 (Woche 21)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü normal		Tagessalat Gemüse-Dip (Karotten) Gemüse-Dip (Gurke,) Polenta-Gratin mit Pesto und Pinienkernen	Tagessalat Gemüse-Dip (Peperoni) Gemüse-Dip (Kohlrabi) Ofenkartoffeln mit Käse Zucchini gedämpft Tomaten gedämpft	Tagessalat Gemüse-Dip (Tomate) Gemüse-Dip (Fenchel) Äpler-Maccarone Apfelmus	Tagessalat Gemüse-Dip (Gurke,) Gemüse-Dip (Peperoni) Rindsgeschnetzeltes Reis Karotten glasiert
Menü Vegetarisch		Tagessalat Gemüse-Dip (Karotten) Gemüse-Dip (Gurke,) Polenta-Gratin mit Pesto und Pinienkernen	Tagessalat Gemüse-Dip (Peperoni) Gemüse-Dip (Kohlrabi) Ofenkartoffeln mit Käse Zucchini gedämpft Tomaten gedämpft	Tagessalat Gemüse-Dip (Tomate) Gemüse-Dip (Fenchel) Äpler-Maccarone Apfelmus	Tagessalat Gemüse-Dip (Gurke,) Gemüse-Dip (Peperoni) Quorngeschnetzeltes Reis Karotten glasiert
Menü Diät Glutenfrei		Tagessalat Gemüse-Dip (Karotten) Gemüse-Dip (Gurke,) Mais-Couscous-Gratin mit Pesto und Pinienkernen	Tagessalat Gemüse-Dip (Peperoni) Gemüse-Dip (Kohlrabi) Ofenkartoffeln mit Käse Zucchini gedämpft Tomaten gedämpft	Tagessalat Gemüse-Dip (Tomate) Gemüse-Dip (Fenchel) Äpler-Maccarone (Vegi) (Glutenfrei) Apfelmus	Tagessalat Gemüse-Dip (Gurke,) Gemüse-Dip (Peperoni) Rindsgeschnetzeltes glutenfrei Reis Karotten glasiert
Menü Diät Laktosefrei		Tagessalat Gemüse-Dip (Karotten) Gemüse-Dip (Gurke,) Polenta-Gratin-mit Pesto und Pinienkernen Laktosefrei	Tagessalat Gemüse-Dip (Peperoni) Gemüse-Dip (Kohlrabi) Ofenkartoffeln mit Käse Laktosefrei Zucchini gedämpft Tomaten gedämpft	Tagessalat Gemüse-Dip (Tomate) Gemüse-Dip (Fenchel) Äpler-Maccarone (Vegi) (Laktosefrei) Apfelmus	Tagessalat Gemüse-Dip (Gurke,) Gemüse-Dip (Peperoni) Rindsgeschnetzeltes Reis Karotten glasiert
Finger - Food		Maccaroni Blumenkohl Rüeblistäbli	Süsskartoffel-Schnitze Peperoni Fenchel	Penne Broccoli Kohlrabistäbli	Kartoffel- Schnitze Zucchini Rüeblistäbli

Fleischdeklaration gemäss Landwirtschaftlicher Deklarationsverordnung (LDV)

a Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

b Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

c Kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

d Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden in der Küche auf Anfrage gerne.

e Diätmenüs sind auf Anfrage möglich.

Wenn nicht anders deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch