

WOCHENMENÜPLAN

24.03.2025 - 28.03.2025



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Karottencremesuppe	Klare Gemüsesuppe mit Bio-Sternchen	Kräuterrahmsuppe	Rindsuppe mit Profiteroles	Minestrone
<i>Allergene</i>	A, G, M	A, F, L, M	A, F, G	A, C, F, L, M	A, F, L
MENÜ 1	Wurstknödel mit Sauerkraut und Bratensaft	Fruchtiges Geflügelcurry mit Ananas, Mango und Broccoli, dazu Basmatireis	Rindsbraten mit Babykarotten und Kroketten	Berner Würstel mit Pommes frites und Zwiebelsenf, dazu Salat	Italienische Pasta mit Lachscreme, dazu Salat
<i>Allergene</i>	A, C, F, L, M, O, X	A, F, N, O	A, C, F, G, L, M, O, X	G, M	A, C, D, F, G, O, X
MENÜ 2	Gnocchi mit Kürbis-Dillragout, dazu Salat	Gebratener Ziegenkäse auf Bohnen-Mais-Quinoasalat mit Senfdressing	Gratinierte Süsskartoffel mit Salat	Vollkorn-Spaghetti mit Linsen-Bolognese, dazu Salat	Buchteln mit Vanillesauce
<i>Allergene</i>	A, G, O, X	G, M, O	G	A, F, L	A, C, G, X
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
<i>Allergene</i>					
WOCHENANGEBOT	Zwiebelrostbraten mit Fächergurkerl, dazu Braterdäpfel				
<i>Allergene</i>	A, F, G, L, M, O, X				
NACHSPEISE	Pudding oder Obst	Raffaello-Schnitte oder Obst	Tortenecken oder Obst	Sacherschnitte oder Obst	Obst
<i>Allergene</i>	G	A, C, F, G, O, X	A, F, G, H	A, C, F, G, H	

Alle Menüs sind inkl. Suppe und Nachspeise | Haftungsausschluss bzgl. Kreuzkontamination | Änderungen vorbehalten



Vegetarische Speise



Vegane Speise

Allergene - Allergeninformation gemäß „Codex-Empfehlung“

- A - Glutenhaltiges Getreide
- B - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C - Ei und Eierzeugnisse
- D - Fisch und Fischerzeugnisse
- E - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

- F - Soja und Sojaerzeugnisse
- G - Milch und Milcherzeugnisse
- H - Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
- L - Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- M - Senf und Senferzeugnisse

- N - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- O - Schwefeldioxid und Sulfite
- P - Lupine und Lupineerzeugnisse
- R - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- X - Alkohol