

WOCHENMENÜPLAN

03.08.2026 - 07.08.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Vegane Paradeissuppe mit Croutons	Klare Gemüsesuppe mit Kräuterfrittaten	Karfiolcremesuppe	Rindsuppe mit Leberknödel	Linsensuppe mit Speck
<i>Allergene</i>	A  	A, C, G, L, M 	A, G 	A, C, L, M	A, L, M
MENÜ 1	Berner Würstel mit Pommes frites und Zwiebelsenf, dazu Salat	Putenschnitzel "Maryland" mit Mais-Erbsengemüse und Reis, dazu Salat	Girardi-Rindschnitzel mit Kroketten	Pikantes Reisfleisch mit Gulaschsaft, dazu Salat	Gebackener Seefisch mit Erdpfelsalat und Sauce Tartare
<i>Allergene</i>	G, M	A	A, C, G, L, M	A, C, G, L, M	A, D, G, L, M, O
MENÜ 2	Veganes Kichererbsen-Curry mit Gemüse und Basmatireis	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, und Erdäpfel	Kürbisstrudel mit Topfencreme, dazu Salat	Mozzarella Caprese mit Basilikumpesto, dazu Ciabatta	Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
<i>Allergene</i>	A, F, L, M, O  	A, G 	A, C, G 	A, C, G, H, O 	A, C, G 
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
<i>Allergene</i>					
WOCHENANGEBOT	Schweinsluntenbraten in Kräuterrahmsauce mit Bandnudeln				
<i>Allergene</i>	A, C, G, L, M				
NACHSPEISE	Mannerschnitten oder Obst	Kuchenvariation oder Obst	Pudding oder Obst	Cookie oder Obst	Obst
<i>Allergene</i>	A, F, H  	A, C, H, H, F	G	A, C, F, G	

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