

# Menüplan

20. April 2020 bis 24. April 2020



## MENU A

## MENU B

**Montag,  
20.04.2020**

Tagessuppe & Salat  
Tortelloni mit Gemüsewürfeli  
an Tomatensauce  
Reibkäse

Tagessuppe & Salat  
Tortelloni mit Gemüsewürfeli  
an Tomatensauce  
Reibkäse

**Dienstag,  
21.04.2020**

Tagessuppe & Salat  
Bratwurstschnecke mit Senf  
Röstikroketten  
Marktgemüse

Tagessuppe & Salat  
Mais-Pizza

**Mittwoch,  
22.04.2020**

Tagessuppe & Salat  
Geflügelbrätkügeli  
Kartoffelstock  
  
glasierte Rüebli

Tagessuppe & Salat  
Gekochte Eier an  
Safransauce  
Kartoffelstock  
glasierte Rüebli

**Donnerstag,  
23.04.2020**

Tagessuppe & Salat  
Gebackener Fleischkäse  
mit Jus  
Teigwaren  
Kräutertomate

Tagessuppe & Salat  
Süss-Scharfe  
Teigwarenpfanne mit  
Yasoya-Würfel und  
Gemüse

**Freitag,  
24.04.2020**  
**Herkunft Seelachs:  
FAO 27 Island**

Tagessuppe & Salat  
Seelachs im Bananenblatt  
  
Basmatireis  
Asiatisches Gemüse

Tagessuppe & Salat  
Frühlingsrolle mit Süss-Sauer-  
Sauce  
Basmatireis  
Asiatisches Gemüse

### Änderungen vorbehalten!

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden deklariert. Lammfleisch kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Wir berücksichtigen wenn immer möglich regionale Familienbetriebe.

Wir sind verpflichtet, Sie darauf hinzuweisen, dass in unserer Küche folgende allergene Stoffe verarbeitet werden: Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Fische, Krebstiere, Sojabohnen, Erdnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Sesamsamen, Sellerie, Senf, Sulfide.