

Menüplan 13. Mai – 17. Mai 2024

Montag 13. Mai 2024	Dienstag 14. Mai 2024	Mittwoch 15. Mai 2024	Donnerstag 16. Mai 2024	Freitag 17. Mai 2024
<p>Menü Fleisch Pouletbrust im Kräutermantel dazu Wildreis und Blattspinat</p>	<p>Menü Fleisch "Saltimbocca" (Poulet/Kalb CH) dazu Kräuterjus und Gnocchi mit Cherry Tomaten-Zucchini Gemüse</p>	<p>Menü Fleisch Honig- Spareribs (Rind/CH) mit Rosmarinkartoffeln, Ofengemüse und Joghurt Dip</p>	<p>Menü Fleisch Grünes Thai-Curry mit frischem Gemüse, Bambussprossen und Crevetten (V) serviert mit Jasminreis</p>	<p>Menü Fleisch Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch (CH), Béchamelsauce und überbackenem Käse</p>
<p>Allergene: Gluten, Laktose</p>	<p>Allergene: Gluten, Laktose, Eier</p>	<p>Allergene: Laktose</p>	<p>Allergene: Krustentiere</p>	<p>Allergene: Gluten, Laktose, Eier</p>
<p>Menü Vegi Planted Chicken in Kräutermarinade dazu Wildreis und Blattspinat</p>	<p>Menü Vegi (Vegan) Quornplätzli mit Kräuterjus dazu Gnocchi mit Cherry Tomaten-Zucchini Gemüse</p>	<p>Menü Vegi Orientalisches Ofengemüse mit Rosmarinkartoffeln, Hummus und Joghurt Dip</p>	<p>Menü Vegi (Vegan) Grünes Thai-Curry mit frischem Gemüse, Bambussprossen und Tofu serviert mit Jasminreis</p>	<p>Menü Vegi Hausgemachte mediterrane Lasagne mit Zucchini, Aubergine, Béchamelsauce und überbackenem Käse</p>
<p>Allergene: Gluten, Laktose</p>	<p>Allergene: Gluten, Eier, Laktose</p>	<p>Allergene: Laktose</p>	<p>Allergene: -</p>	<p>Allergene: Gluten, Laktose, Eier</p>

Ausgewiesene Allergene: Laktose, Gluten, Sellerie, Eier, Krustentiere/ Fisch, Senf, Nüsse, Sesam

Alle Angaben ohne Gewähr, kurzfristige Änderungen möglich. Bei Fragen betreffend Allergien und Inhaltsstoffen von unserem gesamten Angebot, geben wir Ihnen gerne ausführliche Auskunft.