

## Menüplan 13. Juli – 17. Juli 2026

<b>Montag</b> 13. Juli 2026	<b>Dienstag</b> 14. Juli 2026	<b>Mittwoch</b> 15. Juli 2026	<b>Donnerstag</b> 16. Juli 2026	<b>Freitag</b> 17. Juli 2026
<b>Menü Fleisch</b> Poulet-Piccata (CH) dazu Gnocchi an Tomatensauce serviert mit Broccoli  Allergene: <b>Gluten, Laktose, Milch, Eier</b>	<b>Menü Fleisch</b> Rahmgeschnetztes Züri-Art mit Poulet (CH) und Pilzen dazu Rösti und gedämpfte Rüebli  Allergene: <b>Laktose, Milch</b>	<b>Menü Fleisch</b> Libanesischer Mezze Teller mit Rindshack- Spiess (CH), Gemüse-Couscous und Joghurt-Minz- Dip  Allergene: <b>Gluten, Laktose, Eier, Milch</b>	<b>Menü Fleisch</b> Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch (CH), Béchamelsauce und überbackenem Käse  Allergene: <b>Gluten, Laktose, Milch, Eier</b>	<b>Menü Fleisch</b> Massaman Curry mit Poulet (CH) serviert mit Jasminreis und gehackten Erdnüssen  Allergene: <b>Nüsse</b>
<b>Menü Vegi</b> Auberginen-Piccata dazu Gnocchi an Tomatensauce serviert mit Broccoli  Allergene: <b>Gluten, Laktose, Milch, Eier</b>	<b>Menü Vegi</b> Pilzrahmsauce mit Quornwürfel dazu Rösti und gedämpfte Rüebli  Allergene: <b>Eier, Laktose, Milch</b>	<b>Menü Vegi</b> Libanesischer Mezze Teller mit Randen Falafel, Gemüse-Couscous und Joghurt-Minz- Dip  Allergene: <b>Gluten, Laktose, Eier, Milch</b>	<b>Menü Vegi</b> Hausgemachte mediterrane Lasagne mit Zucchetti, Aubergine, Béchamelsauce und überbackenem Käse  Allergene: <b>Gluten, Laktose, Milch, Eier</b>	<b>Menü Vegi (vegan)</b> Massaman Curry mit Tofu serviert mit Jasminreis und gehackten Erdnüssen  Allergene: <b>Nüsse, Soja</b>

Ausgewiesene Allergene: Laktose, Gluten, Sellerie, Eier, Krustentiere, Fisch, Senf, Nüsse, Sesam, Schwefeldioxid, Sulfite, Lupinen  
Bei Fragen betreffend Allergien und Inhaltsstoffen von unserem gesamten Angebot, geben wir Ihnen gerne ausführliche Auskunft