

Unser Menüplan

vom 15.09.2025 bis 19.09.2025

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

Menü 1: Fleischküchle mit Rahmgemüse und Bratkartoffeln (2,3,4,6,E,G,M)

Menü 2: Gnocchi-Pfanne mit Rahmgemüse, dazu einem gemischten Salat (G,M,E,SF,SU)

Dienstag

Menü 1: thailändisches Putencurry mit Basmatireis (SO,S,SE)

Menü 2: herzhafte Lauch Quiche, dazu einen gemischten Salat (E,G,M,SF,SU)

Mittwoch

Menü 1: Rahmgeschnetztes „Züricher Art“ mit Röstli (G,S,M)

Menü 2: Penne mit Kirschtomaten und Feta, mit einem Salat (E,M,G,SF)

Donnerstag

Menü 1: Rosmarinbraten mit mediterranem Kartoffelauflauf (G,M,S)

Menü 2: Asiatische Reis-Gemüsepfanne, dazu einen Salat (E,S,G,M,SF,SU)

Freitag

Menü 1: Fischroulade „Julienne“ mit Weißwein Soße und Bandnudeln (F,G,S,M,SU)

Menü 2: gegrillter Schweinebauch mit Semmelknödel und Rotkraut (S,G,E,M)

Wir bereiten unsere Speisen mit Lebensmitteln zu, die Allergien verursachen können. Sollten Sie unter einer Unverträglichkeit leiden, setzen Sie sich bitte mit der Küche in Verbindung.
o.d.Z. (ohne zu deklarierende Zusatzstoffe)

Allergene: E Eier/Eierzeugnisse; SE Sesamsamen/Erzeugnisse; ER Erdnüsse/Erzeugnisse; F Fisch/Fischerzeugnisse; K Krebstiere/Erzeugnisse; M Milch/Milcherzeugnisse; S Sellerie; SU Sulphite/Schwefeldioxid; G Glutenhaltiges Getreide/Weizen; GE Glutenhaltiges Getreide/Gersten; DG Glutenhaltiges Getreide/Dinkel, Hafer; WA Walnuss; CA Cashewnüsse; SF Senf; SO Sojabohne/Erzeugnisse; W Weichtiere/Erzeugnisse

Zusatzstoffe: 1 Geschmacksverstärker, 2 Nitritpöckelsalz, 3 Konservierungsstoff, 4 Phosphat, 5 Farbstoff, 6 Antioxidationsmittel, 7 Saccharin