

Menüplan KW

vom 15.06.2026 bis 19.06.2026



Montag 15.06.2026	“Menü Fleisch “ Poulet Geschnitzeltes an Rahmsauce Spätzle und Gemüse	“Menü Fleisch “ Fleischvogel Kartoffelstock Blumenkohl	“Menü Vegetarisch “ Vegischnitzel mit Tomaten und Käse gefüllt Spätzle und Gemüse Rahmsauce
Dienstag 16.06.2026	“Menü Fleisch “ Rindshackbällchen an Tomatensauce Penne und Bohnen Glace	“Menü Fleisch “ Frikassee vom Bündner Kalb Mit Reis und Erbsengemüse Glace	“Menü Vegetarisch“ Vegihackbällchen an Tomatensauce Penne und Bohnen Glace
Mittwoch 17.06.2026	“Menü Vegetarisch“ Käseschnitte mit Salat vom Buffet	“Menü Vegetarisch“ Kichererbsen Curry Limettenries	“Menü Vegetarisch“ Dampfnudeln Vanillesauce Aprikosenkompott
Donnerstag 18.06.2026	“Menü Fleisch“ Poulet Schenkel Steak Parmesanrisotto Ratatouille Berliner	“Menü Fisch “ Spaghetti an Kräuterrahmsauce Mit Raumlachs Brokkoli Berliner	“Menü Vegetarisch “ Vegi-steak Parmesanrisotto Ratatouille Berliner
Freitag 19.06.2026	“Menü Fleisch“ Äpler Maccarones mit Wurst Röstzwiebeln und Apfelmus	“Menü Fleisch “ Schweinsgeschnitzeltes ZH Rösti und Gemüse	“Menü Vegetarisch“ Äpler Maccarones mit Wurst Röstzwiebeln und Apfelmus

Deklaration Fisch: MSC (aus Wildfang) ASC (aus Zucht)

Deklaration Fleisch: Rind (CH/EU), Kalb (CH), Schwein (CH), Geflügel (CH/EU), Lamm (NZL), Wild (NZ)

Deklaration Saucen, Beilagen & Gemüse: Regional CH & Eigenproduktion

Allergene: Kennzeichnung bei Essensausgabe via Tafel. Bei weiteren Fragen, bitte sich an das Küchenpersonal wenden! **Sonstiges:** * = Menüsalat mit einem passenden Dressing inklusive

✓ dieses Gericht ist auch vegan erhältlich (Komponenten werden ersetzt oder weggelassen)