

Menüplan KW 47

vom 18.11.2024 bis 22.11.2024



	Menü 1 +*	Menü 2 +*	Menü 3+ *
Montag 18.11.2024	"Menü Fleisch " Fleischvogel Rotweinsauce Süsskartoffelstampf & grüne Bohnen	"Menü Fleisch " Lauwarmer Rauchlachs Meerrettichsauce Polenta & Fenchel	"Menü Vegetarisch " Vegetarisches Hacksteak Rotweinsauce Süsskartoffelstampf & grüne Bohnen
Dienstag 19.11.2024	"Menü Fleisch " Hackbraten (Kalb/CH) Braune Rahmsauce Pizokel & Karotten - Erbse Création aus der Pâtisserie	"Menü Fleisch " Poulet Brust (CH) Zitronensauce Bulgur & Blattspinat Création aus der Pâtisserie	"Menü Vegetarisch " Vegi Meetballs Braune Rahmsauce Pizokel & Karotten - Erbse Création aus der Pâtisserie
Mittwoch 20.11.2024	"Menü Vegetarisch" Vegetarische Äpler (Pasta, Kartoffel, Rahm & Alpkäse) Röstzwiebeln	"Menü Vegetarisch" Steinpilzrisotto Parmesan Reggiano	"Menü Vegetarisch" Fotzelschnitte Apfel - Quitten Kompott
Donnerstag 21.11.2024	"Menü Fleisch " Mensa Hot Dog (Wienerle (Schwein/CH), Brot, Essiggurken, Tomatenwürfel & Röstzwiebeln) Hausdip & gebackene Käse - Tortilla Création aus der Pâtisserie	"Menü Fleisch " Kräuter - Gnocchi Bolognaise oder Tomaten - Basilikum Sugo Parmesan Reggiano Création aus der Pâtisserie	"Menü Vegetarisch " Mensa Hot Dog (Vegane Wurst), Brot, Essiggurken, Tomatenwürfel & Röstzwiebeln) Hausdip & gebackene Käse - Tortilla Céation aus der Pâtisserie
Freitag 22.11.2024	"Menü Fleisch " Geschnetzelttes vom Schwein Curry - Kokosmilchsauce Reis & Früchtecocktail	"Menü Vegetarisch" Pinsa Margherita	"Menü Vegetarisch " Gebacken Ananas & Tofu im Tempura Teig Curry - Kokosmilchsauce Reis & gebratenes Gemüse

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

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

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