



## Menüplan Home-Office

Datum:	26.09.2022	27.09.2022	28.09.2022	29.09.2022	30.09.2022
Woche: 39	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Zucchettisuppe	Klare Gemüsesuppe	Gemüsesuppe <sup>1,6,7,9</sup>	Maronisuppe <sup>7,12</sup>	Currysuppe <sup>1,7</sup>
Menü Fleisch Fisch	Frikadelle* <sup>1,7</sup> mit Paprikasauce Bulgur <sup>1</sup> Babykarotten mit Peterlie 	Saltimbocca* mit Jus Risotto mit Mascarpone <sup>7,12</sup> Gemüse der Saison	Rindsfleischroulade* <sup>7,12</sup> bürgerliche Art Schupfnudeln <sup>1,3,7</sup> Geschmortes Rotkraut <sup>12</sup> 	Trutenschnitzel Wienerart <sup>1,3</sup> mit Kräuterquark <sup>7</sup> Bratkartoffeln Sautierte Zucchini mit Thymian	Spaghetti <sup>1</sup> mit Bolognese Sauce <sup>12</sup> Reibkäse Kohlraben 
Vegi	Hülsenfrüchteburgerli <sup>3,7</sup> mit Dubarrysauce <sup>1,7</sup> Bulgur <sup>1</sup> Babykarotten mit Peterlie	Risottotätschli <sup>3,7,12</sup> Pizzaiolo Gemüse der Saison 	Bio-Tofu <sup>6</sup> -Gemüse- Schupfnudelpfanne <sup>1,3,7</sup> mit Philadelphia-Kräutersauce <sup>1,7</sup> Karottensalat	Back-Camembert <sup>1,7</sup> mit Kräuterquark <sup>7</sup> Bratkartoffeln 	Ciabattabrot <sup>1</sup> mit Pesto rosso, Mozzarella und Tomaten Blattsalat der Saison
Wochenhit	Fleischkäsesalat* nach LPC <sup>3,7,10</sup> Bernerbrot1	Fleischkäsesalat* nach LPC <sup>3,7,10</sup> Bernerbrot1	Fleischkäsesalat* nach LPC <sup>3,7,10</sup> Bernerbrot1	Fleischkäsesalat* nach LPC <sup>3,7,10</sup> Bernerbrot1	Fleischkäsesalat* nach LPC <sup>3,7,10</sup> Bernerbrot1

\* mit Schwein  
 1 Glutenhaltige Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Nüsse, 6 Soja, 7 Milch/Lactose, 8 Nüsse, Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid & Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere (Muscheln/Tintenfisch)  
 Fleisch Herkunft: Schwein, Kalb, Rind, Geflügel: Schweiz / Lamm: Neuseeland/Australien, Fisch: MSC ASC Betreffend Herkunft fragen Sie das Personal

Ausgewogene Ernährung





## Menüplan Home-Office

Datum:	03.10.2022	04.10.2022	05.10.2022	06.10.2022	07.10.2022
Woche: 40	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	Bouillon mit Fideli <sup>1,3</sup>	Gemüsesuppe <sup>1,7,9</sup>	Kürbiscremesuppe <sup>7</sup>	Suppe Hausfrauenart <sup>1,7</sup>	Selleriesuppe <sup>1,7</sup>
<b>Menü Fleisch Fisch</b>	Pouletgulasch ungarische Art <sup>12</sup> Tessiner Polenta <sup>7</sup> Romanesco 	Kalbsbratwurst <sup>7</sup> mit Zwiebelsauce Schmale Nudeln <sup>1,3</sup> Kürbiswürfeln	Lachsschnitzel <sup>4</sup> mit Safransauce <sup>1,4,7,12</sup> Gemischter Reis Blattspinat	Schweinsbraten* mit Jus Kartoffelstock <sup>7</sup> Bohnen duo	Truthahngeschnetzeltes <sup>1,7,12</sup> Spätzli <sup>1,3,7</sup> Geschmorter Rosenkohl 
<b>Vegi</b>	5-Kornflockenburger <sup>1,3,7</sup> mit Kräuterhüttenkäse Tessiner Polenta <sup>7</sup> Romanesco	Vollkornfusilli <sup>1</sup> mit Quorn <sup>3</sup> an Tomatensauce Reibkäse Kürbiswürfeln 	Planted Chickenragout mit Curry-Kokosauce <sup>1,7</sup> Gemischter Reis Blattspinat 	Randenpiccata <sup>1,3,7</sup> mit Peperonicoulis <sup>7</sup> Kartoffelstock <sup>7</sup> Bohnen duo 	Bio-Seitanragout <sup>1,6</sup> mit Aurasauce <sup>1,7</sup> Spätzli <sup>1,3,7</sup> Geschmorter Rosenkohl
<b>Wochenhit</b>	Schinkengipfel <sup>1,7,10</sup> Salatkreation der Saison	Schinkengipfel <sup>1,7,10</sup> Salatkreation der Saison	Schinkengipfel <sup>1,7,10</sup> Salatkreation der Saison	Schinkengipfel <sup>1,7,10</sup> Salatkreation der Saison	Schinkengipfel <sup>1,7,10</sup> Salatkreation der Saison

\* mit Schwein

1 Glutenhaltige Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Nüsse, 6 Soja, 7 Milch/Lactose, 8 Nüsse, Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid & Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere (Muscheln/Tintenfisch)

Fleisch Herkunft : Schwein, Kalb, Rind, Geflügel : Schweiz / Lamm: Neuseeland/Australien, Fisch: MSC ASC Betreffend Herkunft fragen Sie das Personal



Ausgewogene Ernährung