



Menüplan Home-Office

Datum:	16.01.2023	17.01.2023	18.01.2023	19.01.2023	20.01.2023
Woche: 03	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Selleriecremesuppe ⁹	Bouillon mit Flädli ^{1,3,7}	Minestrone ^{1,7}	Pilzcremesuppe ^{1,7,12}	Gemüsecremesuppe ^{1,6,7,9}
Menü Fleisch Fisch	Servelat Gulasch* ³ Parikasauce Gnocchi ^{1,3,7} Mischgemüse	Spaghetti ¹ mit Pouletbolognese ¹² BEO Reibkäse Kohlrabi	Schweinsgeschnetzeltes* ^{3,10} Casimir Reis Geschmorte Randen	Hamburger ^{1,3} mit Paprikasauce Couscous ¹ Kürbisragout	Pouletragout mit Kräutersauce ⁷ Kartoffelstock Rahmspinat ^{1,7}
Vegi	Getreidegalekten ^{1,3,7} mit Sojamilchsauce ^{1,6,7} Gnocchi ^{1,3,7} Mischgemüse	Spaghetti ¹ Tomatensauce BEO Reibkäse Kohlrabi	Hausgemachter Vollkorn-Gemüse-Puffer ^{1,3,7} italienische Art mit Hüttenkäse ⁷ Geschmorte Randen	Falafel Couscous ¹ Kürbisragout	Kichererbsen Gemüseragout ^{1,3} Salzkartoffeln Rahmspinat ^{1,7}
Wochenhit	Schinkensteak* Hawaii mit Curryquark ^{1,3,7} Getreidesalat ¹	Schinkensteak* Hawaii mit Curryquark ^{1,3,7} Getreidesalat ¹	Schinkensteak* Hawaii mit Curryquark ^{1,3,7} Getreidesalat ¹	Schinkensteak* Hawaii mit Curryquark ^{1,3,7} Getreidesalat ¹	Schinkensteak* Hawaii mit Curryquark ^{1,3,7} Getreidesalat ¹

* 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





Menüplan Home-Office

Datum:	23.01.2023	24.01.2023	25.01.2023	26.01.2023	27.01.2023
Woche: 04	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Crème Dubarry ^{1,7}	Haferflockensuppe ^{1,7}	Kürbissuppe	Gemüsecremesuppe ^{1,6,7,9}	Champignonsuppe ^{1,7,12}
Menü Fleisch Fisch	Trutenpiccata ^{1,3,7} Tomatensauce Risotto ⁷ Zucchini 	Kalbsschulterbraten ^{1,3,7} mit Paprikasauce Teigwaren ^{1,3} Rosenkohl	Bratwurst* mit Jus Rösti Bohnen	Pouletgeschnetzeltes Försterart ^{7,12} Tessiner Polenta ⁷ Karottenduo 	Penne mit Bolonaisesauce* ^{1,7} Reibkäse Wirsing
Vegi	Blumenkohl-Käse-Burger ^{1,3,7} Tomatensauce Risotto ⁷ Zucchini	Vegigeschnetzeltes ^{1,6} mit Parikasauce ¹ Teigwaren ^{1,3} Rosenkohl 	Kichererbsen-Linsen- Kürbisragout ^{1,6,10} mit Kernen Rösti Bohnen 	Schwarzebohnen- Frikadelle ^{3,7} mit Frischkäsesauce ^{1,7} Tessiner Polenta ⁷ Karottenduo	Penne ¹ mit rotem Pestosauce ^{1,7} Reibkäse Wirsing 
Wochenhit	Gefüllte Gipfel ^{1,3,7} mit Kräuter-Cantadou ⁷ Nüsslisalatbouquet	Gefüllte Gipfel ^{1,3,7} mit Kräuter-Cantadou ⁷ Nüsslisalatbouquet	Gefüllte Gipfel ^{1,3,7} mit Kräuter-Cantadou ⁷ Nüsslisalatbouquet	Gefüllte Gipfel ^{1,3,7} mit Kräuter-Cantadou ⁷ Nüsslisalatbouquet	Gefüllte Gipfel ^{1,3,7} mit Kräuter-Cantadou ⁷ Nüsslisalatbouquet

* 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