



Menüplan Home-Office

Datum:	05.06.2023	06.06.2023	07.06.2023	08.06.2023	09.06.2023
Woche: 23	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Gemüsesuppe ^{1,3,6,7,9}	Bouillon mit Fideli ^{1,3}	Gemüsecremesuppe ^{1,3,6,7,9}	Weisse Kabissuppe ⁷ mit roten Linsen	Peperonisuppe ⁷
Menü Fleisch Fisch	Pouletragout mit Kokos-Currysauce Reis Broccoliröschen	Schweinsgeschnetzeltes* Gyros Pilaw Reis Ratatouille	Gefüllte Teigwaren ^{1,3,7} mit Tomatensauce Reibkäse Maisgemüse	Pouletbrust an Champignonsauce ^{7,12} Rösti Romanesco	Paniertes Kabeljaufilet ^{1,3,4} mit Kräuterquark ^{3,7,10} Salzkartoffeln Rahmspinat ^{1,7,9}
Vegi	Linsen-Kichererbsen- Gemüse-Kokoscurry ⁷ Reis Broccoliröschen	Vegigeschnetzeltes ⁶ Gyros Pilaw Reis Ratatouille	Gefüllte Teigwaren ^{1,3,7} mit Bechamelsauce ^{1,7} Reibkäse Maisgemüse	Quornschnitzel an Champignonsauce ^{7,12} Rösti Romanesco	Gemüsestäbchen ¹ mit Kräuterquark ^{3,7,10} Salzkartoffeln Rahmspinat ^{1,7,9}
Wochenhit	Toast Hawai ^{*1,7} Salatkreation der Saison	Toast Hawai ^{*1,7} Salatkreation der Saison	Toast Hawai ^{*1,7} Salatkreation der Saison	Toast Hawai ^{*1,7} Salatkreation der Saison	Toast Hawai ^{*1,7} 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





Menüplan Home-Office

Datum:	12.06.2023	13.06.2023	14.06.2023	15.06.2023	16.06.2023
Woche: 24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bouillon mit Flädli ^{1,3,7,9}	Spargelcremesuppe ^{1,7}	Gerstensuppe ^{1,7}	Creme Dubarry ^{1,7}	Linsensuppe
Menü Fleisch Fisch	Teigwaren ^{1,3} mit Carbonarasauce* ^{1,3,7} Erbsli und Babykarotten	Schweinsschnitzel* mit Rahmsauce ^{1,7,12} Risotto ^{7,12} Blattspinat	Chicken Nuggets ¹ mit Cocktailsauce ^{3,7,10} Bratkartoffeln  Kohlrabiragout ^{1,7}	Ofen Fleischkäse* mit Senfsauce ^{10,12} Polenta ⁷ Geschmortes Rotkraut ¹²	Rindsragout Burgunderart ¹² Pizokel ^{1,3,7}  Mischgemüse
Vegi	Curry-Teigwaren ^{1,3} mit Frühlingszwiebeln, Bio Amaranth und  gehobeltem Käse Erbsli und Babykarotten	Vegane-Gemüseballs ⁶ mit Tomatensauce Risotto ^{7,12}  Blattspinat	Hirse-Hülsenfrüchte- Frikadelle mit Hüttenkäse ⁷ Bratkartoffeln Kohlrabiragout ^{1,7}	Polentaschnitte ⁷ an Spinat-Linsen- Frischkäsesauce ^{1,7,8} Geschmortes Rotkraut ¹² 	Pizokel- Gemüse-Pfanne ^{1,3,7} mit Käse überbacken an Sojamilchsauce ⁶ Saisonsalat
Wochenhit	Poulet-Ananas-Salat mit Curry ^{3,7,10} , garniert Brot ¹	Poulet-Ananas-Salat mit Curry ^{3,7,10} , garniert Brot ¹	Poulet-Ananas-Salat mit Curry ^{3,7,10} , garniert Brot ¹	Poulet-Ananas-Salat mit Curry ^{3,7,10} , garniert Brot ¹	Poulet-Ananas-Salat mit Curry ^{3,7,10} , garniert Brot 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

Ausgewogene Ernährung

