

Kalenderwoche 52 (Montag, 27.12.2021 - Samstag, 01.01.2022)

Gruppe	Position	Menge
Fleischlos 1)	Linseneintopf mit Gemüse dazu Kartoffeln Soja, Milch, Laktose, Sellerie (inkl. Selleriesalz) kcal 412.0, Kohlenhydrate 52.6g	
Fleischlos 2)	Quorngehacktes mit Hörnli und Reibkäse dazu Apfelschnitzli Glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch kcal 1095.7, Kohlenhydrate 104.7g	
Fleischlos 3)	Cannelloni mit Gemüse und Riccota an Tomaten-Béchamelsauce dazu Rüebl Glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Milch, Laktose, Sellerie (inkl. Selleriesalz), Sulfite, Unverträglichkeit kcal 271.7, Kohlenhydrate 31.2g	
Fleischlos 4)	Selleriepiccata mit Spaghetti und Tomatensauce Glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Milch, Laktose, Sellerie (inkl. Selleriesalz), Sulfite, Unverträglichkeit kcal 469.9, Kohlenhydrate 70.2g	
Fleischlos * 5)	Gemüsebällchen an Senfsauce dazu Kartoffelstock und Blattspinat Glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Milch, Laktose, Sellerie (inkl. Selleriesalz), Senf kcal 395.4, Kohlenhydrate 39.4g	
Normalkost 1)	Schweinsgeschnetzeltes mit Kräutersauce dazu Nudeln und Wirsing Glutenhaltiges Getreide, Fische, Eier, Milch, Laktose kcal 600.7, Kohlenhydrate 49.7g	
Normalkost 2)	Rindsragout Stroganoff dazu Spätzli und grüne Bohnen Glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Milch, Laktose, Sellerie (inkl. Selleriesalz), Sulfite, Unverträglichkeit kcal 525.7, Kohlenhydrate 66.5g	
Normalkost 3)	Berner Saucisson auf Lauchgemüse dazu Salzkartoffeln Glutenhaltiges Getreide, Milch, Laktose, Sulfite, Unverträglichkeit kcal 778.7, Kohlenhydrate 39.2g	
Normalkost 4)	Cannelloni mit Rindfleischfüllung an Tomaten-Bechamelsauce dazu Kefen Glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Milch, Laktose, Sellerie (inkl. Selleriesalz), Sulfite, Unverträglichkeit kcal 192.2, Kohlenhydrate 21.3g	
Normalkost * 5)	Pouletbrust an Portweinsauce dazu Weissweinsrisotto und Romanesco Glutenhaltiges Getreide, Soja, Milch, Laktose, Sellerie (inkl. Selleriesalz), Sulfite, Unverträglichkeit kcal 361.6, Kohlenhydrate 50.9g	
Normalkost * 6)	Rindsschmorbraten mit Rosmarinsauce dazu Reis und Rahmspinat Glutenhaltiges Getreide, Soja, Milch, Laktose, Sellerie (inkl. Selleriesalz) kcal 299.7, Kohlenhydrate 54.9g	
Normalkost * 7)	Gemischter Hackbraten an Rotweinsauce dazu Kartoffelstock und Gemüsebouquet Glutenhaltiges Getreide, Soja, Milch, Laktose, Sellerie (inkl. Selleriesalz), Sulfite, Unverträglichkeit kcal 426.3, Kohlenhydrate 38.3g	
Pfannengericht 1)	Rindsstreifen mit Balsamicosauce dazu Penne Tricolore, Cherrytomaten und Erbsli Glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Sellerie (inkl. Selleriesalz), Sulfite, Unverträglichkeit kcal 506.1, Kohlenhydrate 67.5g	
Pfannengericht 2)	Gebratenes Zanderfilet mit weisser Portweinsauce, Butterreis und Erbsli mit Rüebl Glutenhaltiges Getreide, Fische, Milch, Laktose, Sulfite, Unverträglichkeit kcal 618.5, Kohlenhydrate 61.5g	
Pfannengericht 3)	Hirschgeschnetzeltes mit Preiselbeersauce, Jägernudeln, Rotkraut und Marroni Glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Milch, Laktose, Sellerie (inkl. Selleriesalz) kcal 436.6, Kohlenhydrate 63.3g	

Salate 1)	Butterbohnsensalat kcal 222.1, Kohlenhydrate 5.6g	
Salate 2)	Pilzsalat Sulfite, Unverträglichkeit kcal 249.3, Kohlenhydrate 5.8g	
Suppen 1)	Karottencreme-Suppe Glutenhaltiges Getreide, Soja, Milch, Laktose, Sellerie (inkl. Selleriesalz) kcal 105.8, Kohlenhydrate 6.3g	
Suppen 2)	Kräutercreme-Suppe Soja, Milch, Laktose, Sellerie (inkl. Selleriesalz) kcal 161.3, Kohlenhydrate 7.8g	
Süssspeise MZD 1)	Passionsfrucht-Crème Milch, Laktose kcal 210.3, Kohlenhydrate 33.8g	
Süssspeise MZD 2)	Kirschenkompott kcal 195.2, Kohlenhydrate 43.0g	

* Die mit einem Stern gekennzeichneten Menü's sind tauglich als "Leichte Vollkost".

0.00

Fleischdeklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Truten (CH) - Menü-Änderungen vorbehalten.

Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Name: _____ Tel: _____

Vorname: _____ Kunden-Nr: _____

Strasse: _____