









Kalenderwoche 23 | Montag, 01.06.26 - Sonntag, 07.06.26

Gruppe	Position	Menge
Hit 1)	 <b>Schweinsfilet mit Portweinsauce dazu Bratkartoffeln und Kohlraben</b> Sulfite, Alkohol, 408kcal, 33.7g Kohlenhydrate	
Hit 2)	 <b>Rindsragout mit Rosmarin-Honigjus mit Griesgaleiten und Peperonata</b> Gluten, Milch, Sellerie, Senf, Sulfite, Alkohol, 353kcal, 32.5g Kohlenhydrate	
Hit 3)	 <b>Lachswürfel an Dillsauce dazu Reis und Blattspinat</b> Milch, Fische, Sulfite, Alkohol, 646kcal, 59.1g Kohlenhydrate	
Menü 1)	 <b>Cannelloni mit Rindfleischfüllung</b> Gluten, Milch, Eier, Soja, 754kcal, 82.2g Kohlenhydrate	
Menü 2)	<b>Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce dazu Kartoffel-Gemüsegratin</b> Milch, Sulfite, Alkohol, 497kcal, 40g Kohlenhydrate	
Menü 3)	 <b>Trutenbraten mit Thymiansauce dazu Quarkpolenta und Karotten</b> Milch, Sulfite, Alkohol, 528kcal, 37.9g Kohlenhydrate	
Menü 4)	 <b>Pouletschenkelragout mit Provencalesauce dazu Risotto und Zucchetti</b> Milch, Sellerie, Senf, Sulfite, Alkohol, 596kcal, 58.1g Kohlenhydrate	
Menü Vegi 1)	 <b>Cannelloni mit Spinat und Ricotta</b> Gluten, Milch, Eier, Soja, Sulfite, 668kcal, 83.6g Kohlenhydrate	
Menü Vegi 2)	<b>Quinoa Chili Burger mit Arrabbiata Sauce dazu Kichererbsen und Sommergemüse</b> Gluten, Milch, Eier, Soja Sellerie, Senf, 826kcal, 101.5g Kohlenhydrate	
Menü Vegi 3)	<b>Vegetarische Cervelat mit Senfsauce dazu Kartoffelstock und Erbsli</b> Gluten, Milch, Senf, Sulfite, Alkohol, 492kcal, 32.6g Kohlenhydrate	
Menü Vegi 4)	 <b>Zucchettipiccata mit Tomatensauce und Spaghetti garniert mit gerösteten Erdnüssen</b> Gluten, Milch, Eier, Erdnüsse, 642kcal, 72.9g Kohlenhydrate	
Monatsangebot 1)	<b>Röstipizza mit Gemüse und Käse gratiniert</b> Milch, 601kcal, 38.6g Kohlenhydrate	
Monatsangebot 2)	<b>Bami Goreng mit Nudeln, Poulet und Gemüse</b> Schalenfrüchte, Gluten, Soja, Sesam, Sellerie, Senf, 597kcal, 73.2g Kohlenhydrate	
Monatsangebot 3)	<b>Gebratener Reis mit Speck, Lauch und Nüssen</b> Schalenfrüchte, Gluten, Eier, Soja, Erdnüsse, Sesam, Sellerie, Senf, 907kcal, 119.5g Kohlenhydrate	
Monatsangebot 4)	<b>Riz Casimir mit Pouletfleisch</b> Schalenfrüchte, Milch, Erdnüssen, Sellerie, Senf, 630kcal, 73g Kohlenhydrate	
Salate 1)	<b>Italienischer Gemüsesalat</b> Gluten, Eier, Soja, Sellerie, 124kcal, 18.8g Kohlenhydrate	
Salate 2)	<b>Couscous Salat</b> Gluten, Soja, 446kcal, 36.8g Kohlenhydrate	
Suppen 1)	<b>Asiatische Gemüsesuppe mit Nudeln</b> Gluten, Eier, Soja, Sellerie, 124kcal, 18.8g Kohlenhydrate	
Suppen 2)	<b>Gelberbsensuppe</b> Gluten, Sulfite, 108kcal, 14.5g Kohlenhydrate	
Süssspeisen 1)	<b>Aprikosenkompott</b> 135kcal, 30.1g Kohlenhydrate	
Süssspeisen 2)	<b>Zwetschgencrème</b> Gluten, Milch, 173kcal, 28.7g Kohlenhydrate	

Fleischherkunft: Rind- Kalb- Schwein- Poulet- Lamm- und Trutenfleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. | Herkunft von Fisch und Krustentiere, siehe Menüverpackung. | Menu-Änderungen vorbehalten. | Wir deklarieren die gesetzlich vorgeschriebenen Allergene. | Bei weiteren Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Name: \_\_\_\_\_ Tel: \_\_\_\_\_

Vorname: \_\_\_\_\_ Kunden-Nr: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_