












Kalenderwoche 25 | Montag, 15.06.26 - Sonntag, 21.06.26

Gruppe	Position	Menge
Hit 1)	 Lammragout mit Pfeffersauce dazu Nudeln und Zucchetti Gluten, Milch, Eier, Sellerie, Senf, Sulfite, Alkohol, 695kcal, 62.4g Kohlenhydrate	
Hit 2)	 Rindssaftplätzli mit Rotweinsauce dazu Kartoffelstock und Karottenduo Milch, Sellerie, Senf, Sulfite, Alkohol, 372kcal, 23.8g Kohlenhydrate	
Hit 3)	 Geschmortes Kalbs-Onglet mit Rosmarinjus dazu Gersotto und Stangensellerie mit Baumnüssen Schalenfrüchte, Gluten, Milch, Sellerie, Sulfite, Alkohol, 597kcal, 50.9g Kohlenhydrate	
Menü 1)	 Pouletsteak an Honig-Thymianjus mit Peperonata dazu Bratkartoffeln Sellerie, Senf, Sulfite, Alkohol, 437kcal, 34.9g Kohlenhydrate	
Menü 2)	 Brätkügeli mit Petersiliensauce dazu Spätzli und Ofentomaten Gluten, Milch, Eier, Sulfite, Alkohol, 688kcal, 59.8g Kohlenhydrate	
Menü 3)	 Pouletgeschnetzeltes mit Dörrfeigensauce dazu Reis und Blumenkohl mit Kräutern Schalenfrüchte, Erdnüsse, Sellerie, Senf, Sulfite, Alkohol, 508kcal, 81.8g Kohlenhydrate	
Menü 4)	 Rindsmeatballs an Cognacrahmsauce dazu Spiralen und Kohlraben Gluten, Milch, Eier, Sulfite, Alkohol, 636kcal, 65.9g Kohlenhydrate	
Menü Vegi 1)	 Gebratenes Tofuschnitzel mit süss-saurer Sauce dazu Reis und Asiagemüse Gluten, Soja, Sesam, 556kcal, 93.6g Kohlenhydrate	
Menü Vegi 2)	 Krautstiellasagne mit Gerstenhack Gluten, Milch, 696kcal, 64.8g Kohlenhydrate	
Menü Vegi 3)	 Tempeh im Nussmantel auf Wokgemüse mit Basmatireis Schalenfrüchte, Gluten, Soja, Erdnüsse, Sesam, 641kcal, 94.6g Kohlenhydrate	
Menü Vegi 4)	 Gebackener Camembert mit Traubensauce dazu rote Linsen und Broccoli Schalenfrüchte, Gluten, Milch, Erdnüsse, Sulfite, Alkohol, 680kcal, 57.9g Kohlenhydrate	
Monatsangebot 1)	Röstipizza mit Gemüse und Käse gratiniert Milch, 601kcal, 38.6g Kohlenhydrate	
Monatsangebot 2)	Bami Goreng mit Nudeln, Poulet und Gemüse Schalenfrüchte, Gluten, Soja, Sesam, Sellerie, Senf, 597kcal, 73.2g Kohlenhydrate	
Monatsangebot 3)	Gebratener Reis mit Speck, Lauch und Nüssen Schalenfrüchte, Gluten, Eier, Soja, Erdnüsse, Sesam, Sellerie, Senf, 907kcal, 119.5g Kohlenhydrate	
Monatsangebot 4)	Riz Casimir mit Pouletfleisch Schalenfrüchte, Milch, Erdnüssen, Sellerie, Senf, 630kcal, 73g Kohlenhydrate	
Salate 1)	Zucchettisalat Sulfite, 169kcal, 2.9g Kohlenhydrate	
Salate 2)	Bierrettichsalat 174kcal, 4.3g Kohlenhydrate	
Suppen 1)	Brotsuppe Gluten, Milch, 222kcal, 29.2g Kohlenhydrate	
Suppen 2)	Kräutercreme-Suppe Gluten, Milch, Sulfite, 183kcal, 6.6g Kohlenhydrate	
Süssspeisen 1)	Mandelcrème Schalenfrüchte, Gluten, Milch, Sulfite, 250kcal, 39g Kohlenhydrate	
Süssspeisen 2)	Waldbeerenkompott Sulfite, 116kcal, 19.6g 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: _____