











Kalenderwoche 29 | Montag, 13.07.26 - Sonntag, 19.07.26

Gruppe	Position	Menge
Hit 1)	 <b>Rindsschmorbraten mit Pfefferrahmsauce dazu Rösti und Mischgemüse</b> Milch, Sellerie, Senf, Sulfite, 569kcal, 38.3g Kohlenhydrate	
Hit 2)	 <b>Lammragout an Kräutersauce dazu Müscheli und gedämpfte Gemüsewürfel</b> Gluten, Eier, Sellerie, Senf, Sulfite, 646kcal, 70.8g Kohlenhydrate	
Hit 3)	 <b>Schweinsfilet an Rahmsauce mit Quarkpolenta dazu Broccoli</b> Milch, Sulfite, 507kcal, 29.6g Kohlenhydrate	
Menü 1)	 <b>Chili con Carne mit Rindfleisch dazu Reis</b> Gluten, Soja, Sulfite, 546kcal, 62.7g Kohlenhydrate	
Menü 2)	 <b>Pouletoberschenkel an Cafe de Paris Sauce dazu Lyonerkartoffeln und Krautstielgemüse</b> Gluten, Fische, Sellerie, Senf, Sulfite, 507kcal, 29.5g Kohlenhydrate	
Menü 3)	 <b>Rindfleischburger an Thymiansauce dazu Kartoffelstock und Erbsli mit Rüeblli</b> Milch, Sulfite, 477kcal, 22.3g Kohlenhydrate	
Menü 4)	 <b>Fleischkäse mit Senfsauce dazu Spiralen und Spinat</b> Gluten, Milch, Eier, Senf, Sulfite, 598kcal, 62.2g Kohlenhydrate	
Menü Vegi 1)	 <b>Vegetarisches Chili mit Reis</b> Gluten, Soja, Sulfite, 547kcal, 76.4g Kohlenhydrate	
Menü Vegi 2)	 <b>Spätzlipfanne mit Sommerlichem Gemüse, Gerstenhack und Nüssen</b> Schalenfrüchte, Gluten, Milch, Eier, Erdnüsse, Sellerie, 739kcal, 62.5g Kohlenhydrate	
Menü Vegi 3)	<b>Tofuwürfel mit grüner Currysauce dazu Basmatireis und Wokgemüse</b> Soja, Sesam, Sellerie, Senf, 561kcal, 64g Kohlenhydrate	
Menü Vegi 4)	 <b>Kartoffelpuffer auf Karottenpüree dazu grüne Linsen</b> Gluten, Milch, Eier, Sulfite, 484kcal, 59.4g Kohlenhydrate	
Monatsangebot 1)	<b>Spaghetti mit Pestorahmsauce und Reibkäse</b> Gluten, Milch, Eier, Sulfite, 762kcal, 94.4g Kohlenhydrate	
Monatsangebot 2)	<b>Pouletpiccata auf Spaghetti und Tomatensauce dazu Fenchelgemüse</b> Gluten, Milch, Eier, Sellerie, Senf, 504kcal, 60.8g Kohlenhydrate	
Monatsangebot 3)	<b>Seelachs Schlemmerfilet auf Dillsauce dazu Salzkartoffeln und glasierte Randen</b> Gluten, Milch, Fische, Sulfite, 468kcal, 41.1g Kohlenhydrate	
Monatsangebot 4)	<b>Schweinsschnitzel an Limettensauce dazu Weissweinsrisotto und gemischte Karotten</b> Milch, Sellerie, Senf, Sulfite, kcal, g Kohlenhydrate	
Salate 1)	<b>Lauchsalat</b> Sulfite, 184kcal, 48.8g Kohlenhydrate	
Salate 2)	<b>Hörnlisalat</b> Gluten, Eier, Senf, 457kcal, 52.9g Kohlenhydrate	
Suppen 1)	<b>Kohlrabencrèmesuppe</b> Milch, Sulfite, 112kcal, 6.5g Kohlenhydrate	
Suppen 2)	<b>Minestrone</b> Gluten, Milch, Eier, Sellerie, 70kcal, 7.5g Kohlenhydrate	
Süssspeisen 1)	<b>Bananencrème</b> Gluten, Milch, 181kcal, 30.7g Kohlenhydrate	
Süssspeisen 2)	<b>Griesschöpfli</b> Gluten, Milch, 198kcal, 31.6g 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: \_\_\_\_\_