










Kalenderwoche 30 | Montag, 20.07.26 - Sonntag, 26.07.26

Gruppe	Position	Menge
Hit 1)	<b>Rindfleischvogel mit Salbeisauce dazu Kartoffelstock und Ofengemüse</b> Gluten, Milch, Sellerie, Senf, Sulfite, 415kcal, 22.8g Kohlenhydrate	
Hit 2)	 <b>Berner Platte mit Speck, Chemibraten, Würstli, Sauerkraut und Salzkartoffeln</b> Sellerie, Sulfite, 504kcal, 24g Kohlenhydrate	
Hit 3)	 <b>Kalbsrollbraten an Salbeijus mit Reis dazu Ofentomate</b> Milch, Sellerie, Senf, Sulfite, 698kcal, 58.7g Kohlenhydrate	
Menü 1)	 <b>Rindshacktätschli mit Rotweinsauce dazu Kräuterpolenta und Mischgemüse</b> Gluten, Milch, Sulfite, 615kcal, 37.3g Kohlenhydrate	
Menü 2)	 <b>Schweinhalsbraten mit Rosmarinsauce dazu Hörnli-Gemüsegratin</b> Gluten, Milch, Eier, Sellerie, Senf, Sulfite, 678kcal, 52.7g Kohlenhydrate	
Menü 3)	 <b>Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce dazu Risotto und Broccoli</b> Schalenfrüchte, Milch, Erdnüsse, Sulfite, 690kcal, 58.1g Kohlenhydrate	
Menü 4)	 <b>Pouletragout an Erdnussauce mit Basmatireis und Edamame</b> Gluten, Soja, Erdnüsse, Sesam, 683kcal, 59.6g Kohlenhydrate	
Menü Vegi 1)	 <b>Bohnenschnitzel mit Petersiliensauce, Kartoffelgratin und Zucchini mit Nüssen</b> Schalenfrüchte, Gluten, Milch, Erdnüsse, Sulfite, 518kcal, 53.6g Kohlenhydrate	
Menü Vegi 2)	 <b>Penne mit mediterraner Gemüsesauce und Reibkäse dazu Romanesco</b> Gluten, Milch, Eier, 508kcal, 57.5g Kohlenhydrate	
Menü Vegi 3)	<b>Randen-Fusilli mit Feta und Pistazie</b> Schalenfrüchte, Gluten, Milch, Eier, Erdnüsse, Sulfite, 854kcal, 107.4g Kohlenhydrate	
Menü Vegi 4)	 <b>Gebackener Tempeh auf Wokgemüse mit Basmatireis</b> kcal, g 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>Schweinschnitzel an Limettensauce dazu Weissweinsrisotto und gemischte Karotten</b> Milch, Sellerie, Senf, Sulfite, kcal, g Kohlenhydrate	
Salate 1)	<b>Blumenkohlsalat</b> Eier, Senf, Sulfite, 320kcal, 13.7g Kohlenhydrate	
Salate 2)	<b>Erbslisalat</b> Eier, Senf, Sulfite, 266kcal, 17.4g Kohlenhydrate	
Suppen 1)	<b>Kürbiscrèmesuppe</b> Schalenfrüchte, Milch, Erdnüsse, Sesam, 140kcal, 6.4g Kohlenhydrate	
Suppen 2)	<b>Griesssuppe Leopold</b> Gluten, 110kcal, 12.3g Kohlenhydrate	
Süssspeisen 1)	<b>Vanillecrème</b> Gluten, Milch, 193kcal, 32.9g Kohlenhydrate	
Süssspeisen 2)	<b>Kirschenkompott</b> Sulfite, 166kcal, 33.4g 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: \_\_\_\_\_