

Kalenderwoche 38 | Montag, 14.09.26 - Sonntag, 20.09.26

Gruppe	Position	Menge
Hit 1)	 Rindsragout an Salbeisauce dazu Schupfnudeln und grüne Bohnen Gluten, Eier, Sellerie, Senf, Sulfite, Alkohol, 566kcal, 63.4g Kohlenhydrate	
Hit 2)	Lachswürfel an Limettensauce dazu Reis und Rahmspinat Gluten, Milch, Fische, Soja, Sellerie, Sulfite, Alkohol, 1076kcal, 63g Kohlenhydrate	
Hit 3)	 Kalbshals an Cognacsauce mit breiten Nudeln und einer Ofentomate Gluten, Milch, Eier, Sellerie, Senf, Sulfite, Alkohol, 619kcal, 69.9g Kohlenhydrate	
Menü 1)	Waadtländer Saucisson auf Lauchgemüse dazu Salzkartoffeln Gluten, Milch, Sulfite, Sulfite, 725kcal, 34.9g Kohlenhydrate	
Menü 2)	 Schweinssaltimbocca mit Marsalasauce dazu Reis und Blattspinat Sellerie, Senf, Sulfite, Alkohol, 499kcal, 58.7g Kohlenhydrate	
Menü 3)	 Kalbshacksteak an Rotweinsauce dazu Kartoffelstock und gemischte Karotten Gluten, Milch, Sulfite, Alkohol, 367kcal, 25.5g Kohlenhydrate	
Menü 4)	 Pouletoberschenkel an Honig-Thymianjus mit Peperonata dazu Bratkartoffeln Sellerie, Senf, Sulfite, Alkohol, 437kcal, 34.9g Kohlenhydrate	
Menü Vegi 1)	 Broccoli-Käseburger mit Frischkäsesauce dazu Hörnli-Gemüsegratin Schalenfrüchte, Gluten, Milch, Eier, Erdnüsse, Sellerie, Sulfite, Alkohol, 683kcal, 49.4g Kohlenhydrate	
Menü Vegi 2)	 Gemüse-Nuggets auf Limonensauce dazu Getreiderisotto und Kohlraben Gluten, Milch, Soja, Sesam, Sulfite, kcal, g Kohlenhydrate	
Menü Vegi 3)	 Kartoffel-Lauchgratin mit Vegihack Gluten, Milch, Sulfite, 482kcal, 56.6g Kohlenhydrate	
Menü Vegi 4)	 Kichererbsencurry mit Tofu, Früchten und gerösteten Nüssen dazu Reis Schalenfrüchte, Gluten, Soja, Erdnüsse, Sellerie, Senf, Sulfite, 696kcal, 73.2g Kohlenhydrate	
Monatsangebot 1)	Gnocchi überbacken mit Feta und Tomaten Gluten, Milch, Sulfite, 698kcal, 98.1g Kohlenhydrate	
Monatsangebot 2)	Riz Casimir mit Pouletfleisch Schalenfrüchte, Milch, Erdnüsse, Sellerie, Senf, kcal, g Kohlenhydrate	
Monatsangebot 3)	Trutensaltimbocca an Rosmarinsauce dazu Risotto und Rüebl Milch, Sellerie, Senf, Sulfite, Alkohol, 619kcal, 63.6g Kohlenhydrate	
Monatsangebot 4)	Gebratenes Saiblingfilet mit weisser Portweinsauce, Butterreis und Erbsli mit Rüebl Gluten, Milch, Fische, Sulfite, Alkohol, 559kcal, 70.6g Kohlenhydrate	
Salate 1)	Bohnensalat Senf, Sulfite, 91kcal, 5.6g Kohlenhydrate	
Salate 2)	Quinoasalat Schalenfrüchte, Gluten, Milch, Erdnüsse, Sellerie, 173kcal, 31.1g Kohlenhydrate	
Suppen 1)	Selleriesuppe Milch, Sellerie, Sulfite, 95kcal, 3.3g Kohlenhydrate	
Suppen 2)	Haferuppe Gluten, 95kcal, 14.7g Kohlenhydrate	
Süssspeisen 1)	Schokocrème mit Birnenstückli Gluten, Milch, Soja, 285kcal, 22.1g 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: _____