



Speiseplan



KW14	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	31.03.2025	01.04.2025	02.04.2025	03.04.2025	04.04.2025
Menü 1 klassisch	Schnitzel vom Hühnchen, nach Züricher Art, in Champignonrahm, Spätzle (1a,3,7)	Cevapcici vom Rind, Langkornreis und Ajvar-Joghurdip(1a,3,7)	Rotbarsch, Soße mit Crème fraîche und Dijonsenf, Salzkartoffeln (1a,3,4,7,10)	Currywurst (Geflügel) mit hausgemachter Currysoße und Ofendrillingen (F,G,M,N)	Nur Kioskbetrieb
Menü 2 vegetarisch	Chili sin Carne (Vegan) dazu Reis (6,9)	Mienudel-Pfanne mit Ei, Wokgemüse, geröstetem Sesam und Teriyakisoße (1a,3,6,11,M)	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schnittlauch abgeschmeckt (1a,3,7)	Pilzmaultaschen in Kräuter- Sahnesoße (1a,3,7)	Wir wünschen schöne Ferien und Frohe Ostern!
Pasta	Täglich wechselndes Pastagericht				
Salat	Täglich frischer Beilagensalat				

* Änderungen vorbehalten*

Allergene:

Zusatzstoffe:

1 Glutenhaltiges Getreide: a) Weizen b) Roggen c) Dinkel d) Gerste e) Hafer f) Triticale	2 Krebstiere und Krebserzeugnisse, 3 Eier und -erzeugnisse, 4 Fisch und -erzeugnisse, 5 Erdnüsse und -erzeugnisse, 6 Soja und -erzeugnisse, 7 Milch und -erzeugnisse, 9 Sellerie und -erzeugnisse, 10 Senf und -erzeugnisse, 11 Sesamsamen und -erzeugnisse, 12 Schwefeldioxid + Sulphite 13 Lupine und -erzeugnisse, 14 Weichtiere: Muscheln, Calamari	8 Schalenfrüchte: a) Mandeln, b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Cashewnüsse e) Pecannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamianüsse und Nusserzeugnisse	A mit Farbstoff, B mit Geschmacksverstärker, C geschwefelt, D chininhaltig, E mit Konservierungsstoffen, F mit Phosphat, G mit Süßungsmittel, H gewachst, I mit Antioxidationsmittel, J geschwärzt, K coffeinhaltig, L genetisch verändert, M Fruchtsaft / Fruchtnektar - Änderungen vorbehalten -
---	--	---	---