



Speiseplan



KW23	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	01.06.2026	02.06.2026	03.06.2026	04.06.2026	05.06.2026
Menü 1 klassisch	Hähnchenschnitzel nach Züricher Art, Champignonrahm, Spätzle (1a,3,7)	Pasta Bolognese mit Gran Biraghikäse (Rind,1a,7,9)	Currywurst mit fruchtiger Currysoße und Ofen-Drillingen (Geflügel,F)	Feiertag	Brückentag
Menü 2 vegetarisch	Cremige Polenta mit Paprika-Zucchini-Ragoût (7)	Pasta mit Gemüse-Mais-Bolo, Gran Biraghikäse (1a,7,9)	Miednudel mit gebratenem Gemüse, Ei, Sprossen und Teriyakisoße (6,9,11)		
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 -
---	--	---	---