

# Wochenmenüplan Zuwebe (Mittag)

	Montag 1.12.2025	Dienstag 2.12.2025	Mittwoch 3.12.2025	Donnerstag 4.12.2025	Freitag 5.12.2025
<b>Suppe, Salat und Dessert</b>	Menüsalat oder Zucchetticremesuppe <small>1,7,9</small> Manderindli	Menüsalat oder Pilzcremesuppe <small>1,7,9</small>	Menüsalat oder Bouillon mit Croutons <small>1,3</small>	Menüsalat oder Gerstensuppe <small>1,7,9</small>	Menüsalat oder Erbencremesuppe <small>1,7,9</small>
<b>Fleischmenü</b>	Rindssauftärtli <small>1,10,12</small> Bratenjus <small>1,12</small> Risotto <small>7,12</small> Marktgemüse	Spaghetti <small>1,3</small> Bolognese <small>1,9,12</small> Reibkäse <small>7</small>	Paniert Seelachs [Nordost Pazifik] <small>1,4,7</small> Knoblauchmayo <small>3,10</small> Rosmarinkartoffeln <small>12</small> Marktgemüse	 Schweinspiccata <small>1,3,7</small> Tomatensauce <small>12</small> Teigwaren <small>1,3</small> Marktgemüse	 Chickennuggets <small>1</small> Country Cuts 170g&150g <small>1</small> Cocktailsauce <small>3,10,12</small> Marktgemüse
<b>Vegetarisches Menü</b>	Käsespätzli <small>1,3,7,9,12</small> Apfelmus Röstzwiebeln <small>1</small>	Capuns mit Gemüse <small>1,3,7,9</small>	Agnolotti mit Frischkäse und Trüffelaroma <small>1,3,7</small> Weissweinsauce <small>1,7,12,13</small>	Käsekuchen <small>1,3,7</small> Salatgarnitur <small>10,12</small>	Tagliatelle 250g&250g <small>1,3</small> Rotkrautpesto 60g&30g <small>7,8</small> Reibkäse <small>7</small>

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

**Allergendeklaration Gastronomie zuwebe**

1. Glutenhaltige Getreide
  - a. Weizen
  - b. Roggen
  - c. Gerste
  - d. Hafer
  - e. Dinkel
  - f. Kamut
  - g. oder deren Hybridstämme
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschliesslich Laktose)
8. Hartschalenobst (Nüsse)
  - a. Mandeln
  - b. Haselnüsse
  - c. Walnüsse
  - d. Cashewnüsse
  - e. Pecannüsse
  - f. Paranüsse
  - g. Pistazien
  - h. Macadamianüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere

**Fischfanggebiete nach FAO**

04	Asien	05	Europa
06	Ozeanien	08	Antarktis
18	Arktisches Meer	51	Westlicher Indischer Ozean
21	Nordwestatlantik	57	Östlicher Indischer Ozean
27	Nordostatlantik	58	Antarktischer Indischer Ozean
31	Westlicher Zentralatlantik	61	Nordwest Pazifik
34	Östlicher Zentralatlantik	67	Nordost Pazifik
37	Mittelmeer und Schwarzes Meer	71	Westlicher Zentralpazifik
41	Südwestlicher Atlantik	77	Östlicher Zentralpazifik
47	Südöstlicher Atlantik	81	Südwest-Pazifik
48	Antarktischer Atlantik	87	Südost-Pazifik
88	Antarktischer Pazifik		

**Herkunftsdeklaration**

Kalbfleisch: Schweiz  
 Lammfleisch: Schweiz  
 Poulet: Schweiz  
 Rindfleisch: Schweiz  
 Schweinefleisch: Schweiz  
 Trutenfleisch: Schweiz, Ungarn, Frankreich  
 Wurstwaren: Schweiz  
 Brot: Schweiz

Fleisch und Fisch aus der Schweiz. Abweichungen sind auf dem Menüplan vermerkt.



**Schweinefleisch**



**Fisch oder Krebstiere**