






















































Menüplan der Woche vom 29.06. bis 03.07.2026

Das Küchenteam Riedtli wünscht «En Guete!»

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Proteine 	Pouletschenkel Oder Kichererbsen-Täschli 	Quorn Chili  	Vegi-Frühlingsrollen   Sweet Chili Sauce	Gebratenes Buntbarschfilet  Oder Vegetarische Pops 	Poulet oder Vegi- Hot Dogs im Brötli   
Kohlenhydrate Ballaststoffe 	Zucchetti Mini-Bio-Kartoffelknödel	Mit Kidneybohnen und Mais Vitamin-Reis	Fried Rice mit Ei   Und Erbsen	Grüne Bohnen Salzkartoffeln 	Cole-Slaw Salat  Gewürzgurken und Röstzwiebeln 
Knabber-Bar 	Blattsalate Dressings, Gemüseauswahl, Kerne    	Blattsalate Dressings, Gemüseauswahl, Kerne    	Blattsalate mit Dressings, Gemüseauswahl, Kerne    	Blattsalate mit Dressings, Gemüseauswahl, Kerne    	Blattsalat mit Dressings, Gemüseauswahl, Kerne    
Z'Vieri 	Früchteteller Zitronenkuchen    	Früchteteller Laugenbuttergipfeli  	Früchteteller Glace  	Früchteteller Zwieback mit Butter  	Früchteteller Nusschnecke    

Um Foodwaste zu verhindern können einzelne Menükomponenten kurzzeitig variieren.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Wir geben euch gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.



Titel des Infoblatts

Die 14 Haupt-Allergen¹- Gruppen

 EIER UND EIERZEUGNISSE	 MILCH UND MILCHERZEUGNISSE
 ERDNÜSSE UND ERDNUSSEERZEUGNISSE	 SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
 FISCH UND FISCHERZEUGNISSE	 SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE
 GLUTENHALTIGE GETREIDE	 SENF UND SENFERZEUGNISSE
 HARTSCHALENFRÜCHTE NÜSSE	 SESAMSAMEN UND SESAMERZEUGNISSE
 KREBSTIERE UND KREBSTIERERZEUGNISSE	 SOJA UND SOJAERZEUGNISSE
 LUPINE UND LUPINENERZEUGNISSE	 WEICHTIERE UND WEICHTIERERZEUGNISSE

Weitere Symbole

	Alkohol
	Apfel
	Birne
	Brot
	Erdbeere
	Glace, Süßspeise
	Käse
	Kuchen
	Pizza
	Scharf
	Schinken, Schwein
	Torte, Geburtstag