

Menüplan der Woche 05. bis 09.01.2026

Das Küchenteam Riedtli wünscht «En Guete!»

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Proteine 	Bio Tomaten-Mozzarella-Panzerotti 	Bio Knospe-Spiralen Pesto und Parmesan 	Quorn-Wings Zitronen-Quark-Mayonnaise 	Kalbsgeschnetzeltes nach Züri-Art 	Poulet-Bolognesesauce Parmesan 
Kohlenhydrate Ballaststoffe 	Gratinierte Kartoffel-Gnocchi 	Tomatensauce Kürbis	Asiatisches Mischgemüse Basmatireis 	Röstikroketten Ratatouille Sauerrahm-Gurkensalat 	Bio Knospe-Penne 
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 Birnenstreuselkuchen 	Früchteteller Popcorn Salzstangen 	Obstsalat mit Knusper 	Früchteteller Kichererbsen-Dip	Früchteteller Joghurtauswahl 

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
-  ERDNUSS
UND ERDNUSSERZEUGNISSE
-  FISCHE
UND FISCHERZEUGNISSE
-  GLUTENHALTIGE GETREIDE
-  HARTSCHALENFRÜCHTE
NÜSSE
-  KREBSTIERE
UND KREBSTITIERERZEUGNISSE
-  LUPINE
UND LUPINENERZEUGNISSE

-  MILCH
UND MILCHERZEUGNISSE
-  SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
-  SELLERIE
UND SELLERIEERZEUGNISSE
-  SENF
UND SENFERZEUGNISSE
-  SESAMSAMEN
UND SESAMERZEUGNISSE
-  SOJA
UND SOJAERZEUGNISSE
-  WECHTIERE
UND WECHTIERERZEUGNISSE

Weitere Symbole

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

¹ Mit freundlicher Unterstützung der SAVIVA AG