

Menüplan der Woche vom 31.08. bis 04.09.2026

Das Küchenteam Riedtli wünscht «En Guete!»

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Proteine 	Kalbs- oder Planted Bratwurst	Vegetarische Curry-Balls     Mildes Gemüsecurry  	Gnocchi-Tomatengratin   	Kalbs- oder Planted-Kebab	Poulet-Bolognesesauce Oder Aubergine-Tomatensauce mit Tofu 
Kohlenhydrate Ballaststoffe 	Brokkoli Rösti-Halbmond 	Erbsen Vitamin-Reis 	Bohnensalat	Bio-Cocktailsauce  Frisches Taschenbrot 	Bio Spaghetti 
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 Pommes Chips	Früchteteller Schoggicreme  	Früchteteller Käsebrot  	Früchteteller Zwieback mit Butter 	Früchteteller Kirschenwähe    

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
	FISCHE 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

¹ Mit freundlicher Unterstützung der SAVIVA AG