

Menüplan der Woche 29.09. bis 03.10. 2025

Das Küchenteam Riedtli wünscht «En Guete!»

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Proteine 	Cannelloni mit Ricotta & Spinat 	Chäs-Chüechli 	Fischstäbli  oder Speiegelei 	Vegi-Frühlingsrollen 	Pouletsteaks oder Bio Lupinengeschnetzeltes 
Kohlenhydrate Ballaststoffe 	Randensalat mit Äpfeln 	Tomatensalsa Karottensalat mit Pinienkernen und Minze 	Rahmspinat  Kartoffelpüree 	Grüne Bohnen Duftreis 	Maiskolben Bio-Ofenfrites
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 Cerealien 	Früchteteller Cerealien 	Früchteteller Cerealien 	Früchteteller Cerealien 	Früchteteller Cerealien

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