






























































Menüplan der Woche vom 15. bis 19.12.2025

Das Küchenteam Riedtli wünscht «En Guete!»

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Proteine 	Bio Vollkorn Fusilli  Parmesan 	Rinderbraten (CH) oder Gratinierte Quarkspätzli  	Gemüseravioli    Käsesauce 	Rindfleisch- Oder Okara Burger    	Vegetarische Curry-Balls     Fruchtige Kokos-Currysauce
Kohlenhydrate Ballaststoffe 	Tomatensauce Basilikumpesto  	Herbstliches Gemüse	Basilikumpesto  	Bio-Ofenfrites Cole Slaw-Salat  	Brokkoli mit Mandeln  Duftreis
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 	Fruchteteller Orangencake    	Fruchteteller Cornflakes mit Milch  	Fruchteteller Wrap mit Frischkäse  	Fruchteteller Appenzeller Biberli   	Fruchteteller Apfelmuffin   

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