Menüplan Thun
Kalenderwoche 20

Montag 20.05.2024 – Freitag 24.05.2024

Meals for Kids

Wochentag	Fleisch – Menu	Vegetarisches – Menu	Laktosefreies- / Glutenfreies- Menu
Montag	**Pfingstmontag**	**Pfingstmontag**	**Pfingstmontag**
Dienstag	Pouletbrust (CH) BTS/RAUS O☆ Thymianjus O☆ Bio Quinoa hell O☆ / Reis O☆ Karotten-Redli und / oder Chinakohlsalat O☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) O☆	Tofu-Kräuterpiccata Thymianjus O☆ Bio Quinoa hell O☆ / Reis O☆ Karotten-Redli und / oder Chinakohlsalat O☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) O☆	Pouletbrust (CH) BTS/RAUS O☆ Thymianjus O☆ Bio Quinoa hell O☆ / Reis O☆ Karotten-Redli und / oder Chinakohlsalat O☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) O☆
Mittwoch	Älplermagronen Gratin Vegi Bohnen-Apfelsalat O☆ Dessert: Apfelmus O☆	Älplermagronen Gratin Vegi Bohnen-Apfelsalat O☆ Dessert: Apfelmus O☆	Fusilli Gratin mit Broccoli O☆ Bohnen-Apfelsalat O☆ Dessert: Apfelmus O☆
Donnerstag	Vegi Geschnetzeltes Zürcherart ☆ Kartoffelstock ☆ Grüne Spargeln und / oder Eisbergsalat O☆ Dessert: Joghurt Himbeere ☆	Vegi Geschnetzeltes Zürcherart ☆ Kartoffelstock ☆ Grüne Spargeln und / oder Eisbergsalat O☆ Dessert: Joghurt Himbeere ☆	Bio Tofuwürfel O☆ Rahmsauce O☆ Kartoffelstock O☆ Grüne Spargeln und / oder Eisbergsalat O☆ Dessert: Joghurt Erdbeere O☆
Freitag	Seehecht im Backteig MSC O Tartarsauce ☆ Bouillonkartoffeln O☆ Rahmspinat und / oder Randen Julienne O☆ Dessert: Birnen (ganz, roh) O☆	Vegane Nuggets O Tartarsauce ☆ Bouillonkartoffeln O☆ Rahmspinat und / oder Randen Julienne O☆ Dessert: Birnen (ganz, roh) O☆	Rindshackbällchen O☆ Tartarsauce ☆ Bouillonkartoffeln O☆ Randen Julienne O☆ Dessert: Birnen (ganz, roh) O☆

O laktosefrei ☆ glutenfrei

Meals for Kids

wünscht allne «ä Guetä»

Unsere Menus werden nach den Richtlinien von Fourchette verte zusammengestellt und gekocht - dem Label der ausgewogenen Ernährung.

Alle angebotenen Fische sind MSC oder ASC zertifiziert.

Zu unserem Partner dürfen wir den WWF Schweiz zählen.

Wir engagieren uns aktiv für den Schutz der Umwelt.

Wir setzen auf das Tierwohl.

Darum bestimmen bereits über 60% unseres Angebotes die vom Schweizerischen Tierschutz STS empfohlenen Programme BTS/RAUS.

FLEISCH – HERKUNFT

Unser Kalb-, Rind- und Schweinefleisch sowie Pouletfleisch stammt aus der Schweiz. Indem wir in unseren Menuplänen das Schwergewicht auf Fleisch aus Schweizer Herkunft legen, unterstützen wir die einheimischen Landwirte und bieten Ihnen eine höchstmögliche Sicherheit.