



Wochentag	Fleisch – Menu	Vegetarisches – Menu	Laktosefreies- / Glutenfreies-Menu
Montag	Ravioli Cinque P Zitronen-Schnittlauchsauce ☆ Sbrinz gerieben ☆ Karottenspickel und / oder Randen Julienne ○☆ Dessert: Birnenkompott ○☆	Ravioli Cinque P Zitronen-Schnittlauchsauce ☆ Sbrinz gerieben ☆ Karottenspickel und / oder Randen Julienne ○☆ Dessert: Birnenkompott ○☆	Fiori Ricotta Spinat ○☆ Rahmsauce ○☆ Sbrinz gerieben ☆ Karottenspickel und / oder Randen Julienne ○☆ Dessert: Birnenkompott ○☆
Dienstag	Gehacktes vom Rind (CH) BTS/RAUS ○☆ Hörnli / Hörnli Vollkorn ○ Sbrinz gerieben ○☆ Eisbergsalat ○☆ Dessert: Apfelmus ○☆	Quornbolognese ○☆ Hörnli / Hörnli Vollkorn ○ Sbrinz gerieben ○☆ Eisbergsalat ○☆ Dessert: Apfelmus ○☆	Gehacktes vom Rind (CH) BTS/RAUS ○☆ Tagliatelle ○☆ Sbrinz gerieben ○☆ Eisbergsalat ○☆ Dessert: Apfelmus ○☆
Mittwoch	Dönerkalbfleisch (CH) ○ Cocktailsauce ○☆ Dönerbrot ○ Zum Füllen: Tomaten / Mais ○☆ Wedges im Knuspermantel ○ Dessert: Nektarinen (ganz, roh) ○☆	Kebab Plant Based ○ Cocktailsauce ○☆ Dönerbrot ○ Zum Füllen: Tomaten / Mais ○☆ Wedges im Knuspermantel ○ Dessert: Nektarinen (ganz, roh) ○☆	Pouletgeschnetzeltes ○☆ Cocktailsauce ○☆ Wrap Tortilla ○☆ Zum Füllen: Tomaten / Mais ○☆ Pommes Frites ○☆ Dessert: Nektarinen (ganz, roh) ○☆
Donnerstag	Frühlingsrollen mit Gemüse ○ Sweet and Sour Sauce ○☆ Jasminreis (Fairtrade) ○☆ Blumenkohl und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Zwetschgen (ganz, roh) ○☆	Frühlingsrollen mit Gemüse ○ Sweet and Sour Sauce ○☆ Jasminreis (Fairtrade) ○☆ Blumenkohl und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Zwetschgen (ganz, roh) ○☆	Bio Tofuwürfel ○☆ Sweet and Sour Sauce ○☆ Jasminreis (Fairtrade) ○☆ Blumenkohl und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Zwetschgen (ganz, roh) ○☆
Freitag	Vegi-Schnitzel Gemüse ○ Kräuterrahmsauce ☆ Couscous / Reis ○☆ Erbsen und / oder Chicorino rosso ○☆ Dessert: Panna Cotta ☆	Vegi-Schnitzel Gemüse ○ Kräuterrahmsauce ☆ Couscous / Reis ○☆ Erbsen und / oder Chicorino rosso ○☆ Dessert: Panna Cotta ☆	Fusili Gratin mit Broccoli ○☆ Erbsen und / oder Chicorino rosso ○☆ Dessert: Joghurt Vanille ○☆

# 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.