



Wochentag	Fleisch – Menu	Vegetarisches – Menu	Laktosefreies- / Glutenfreies-Menu
Montag	Tofu-Kräuterpiccata Tomaten-Mascarponesauce ☆ Cavatelli Teigwaren ○ Randengemüse und / oder Eisbergsalat ○☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) ○☆	Tofu-Kräuterpiccata Tomaten-Mascarponesauce ☆ Cavatelli Teigwaren ○ Randengemüse und / oder Eisbergsalat ○☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) ○☆	Falafel Original ○☆ Tomatensauce ○☆ Tagliatelle ○☆ Randengemüse und / oder Eisbergsalat ○☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) ○☆
Dienstag	Blumenkohl-Käsemedaillon ○ Gelbe Currysauce ○☆ Bio Quinoa rot / Reis ○☆ Schwarzwurzeln und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Birnen (ganz, roh) ○☆	Blumenkohl-Käsemedaillon ○ Gelbe Currysauce ○☆ Bio Quinoa rot / Reis ○☆ Schwarzwurzeln und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Birnen (ganz, roh) ○☆	Bio Tofuwürfel ○☆ Gelbe Currysauce ○☆ Reis ○☆ Schwarzwurzeln und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Birnen (ganz, roh) ○☆
Mittwoch	Poulet Brätkügel (CH) ○☆ Weisse Rahmsauce ☆ Eierspätzli Grüne Bohnen und / oder Randen Julienne ○☆ Dessert: Rastberry Muffin	Bio Tofuwürfel ○☆ Weisse Rahmsauce ☆ Eierspätzli Grüne Bohnen und / oder Randen Julienne ○☆ Dessert: Rastberry Muffin	Poulet Brätkügel (CH) ○☆ Rahmsauce ○☆ Eierspätzli ○☆ Grüne Bohnen und / oder Randen Julienne ○☆ Dessert: Joghurt Erdbeere ○☆
Donnerstag	Pouletgeschnetzeltes (CH) BTS ○☆ Curry Casimirsauce ☆ Wildreis / Reis ○☆ Karottenspicken und / oder Kopfsalat ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆	Vegi Cordon Bleu Curry Casimirsauce ☆ Wildreis / Reis ○☆ Karottenspicken und / oder Kopfsalat ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆	Pouletgeschnetzeltes (CH) BTS ○☆ Currysauce ○☆ Wildreis / Reis ○☆ Karottenspicken und / oder Kopfsalat ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆
Freitag	Gemüsetaschen Ratatouille Soja Bolognese ○☆ Kartoffeln ○☆ Gurken Scheiben ○☆ Dessert: Vanille Pudding ☆	Gemüsetaschen Ratatouille Soja Bolognese ○☆ Kartoffeln ○☆ Gurken Scheiben ○☆ Dessert: Vanille Pudding ☆	Soja Bolognese ○☆ Kartoffeln ○☆ Gurken Scheiben ○☆ 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.