



Wochentag	Fleisch – Menu	Vegetarisches – Menu	Laktosefreies- / Glutenfreies-Menu
Montag	Frühlingsrollen mit Gemüse ○ Sweet and Sour Sauce ○ Jasminreis Fairtrade ○☆ Blumenkohl ○☆ Dessert: Vanille Flan ☆	Frühlingsrollen mit Gemüse ○ Sweet and Sour Sauce ○ Jasminreis Fairtrade ○☆ Blumenkohl ○☆ Dessert: Vanille Flan ☆	Gemüsebolognese ○☆ Jasminreis Fairtrade ○☆ Blumenkohl ○☆ Dessert: Vanille Joghurt ○☆
Dienstag	Gehacktes vom Rind (CH) BTS/RAUS ○☆ Hörnli / Hörnli Vollkorn ○ Sbrinz gerieben ☆ Gemischter Blattsalat ○☆ Dessert: Mandarinen (ganz, roh) ○☆	Quorn Bolognese ○☆ Hörnli / Hörnli Vollkorn ○ Sbrinz gerieben ☆ Gemischter Blattsalat ○☆ Dessert: Mandarinen (ganz, roh) ○☆	Gehacktes vom Rind (CH) BTS/RAUS ○☆ Tagliatelle ○☆ Sbrinz gerieben ☆ Gemischter Blattsalat ○☆ Dessert: Mandarinen (ganz, roh) ○☆
Mittwoch	Pouletbrustspiessli (CH) ○☆ Braune Sauce ○☆ Kartoffelgratin mit Käse ☆ Bio Kürbisgemüse und / oder Randen Julienne ○☆ Dessert: Orangen (ganz, roh) ○☆	Vegane Nuggets ○ Braune Sauce ○☆ Kartoffelgratin mit Käse ☆ Bio Kürbisgemüse und / oder Randen Julienne ○☆ Dessert: Orangen (ganz, roh) ○☆	Pouletbrustspiessli (CH) ○☆ Braune Sauce ○☆ Kartoffelgratin ○☆ Bio Kürbisgemüse und / oder Randen Julienne ○☆ Dessert: Orangen (ganz, roh) ○☆
Donnerstag	Ravioli Cinque P Soja Bolognese ○☆ Sbrinz gerieben ☆ Kohlrabistäbchen und / oder Gurken Scheiben ○☆ Dessert: Zitronen Cake	Ravioli Cinque P Soja Bolognese ○☆ Sbrinz gerieben ☆ Kohlrabistäbchen und / oder Gurken Scheiben ○☆ Dessert: Zitronen Cake	Fiori Manzo Pomodori ○☆ Soja Bolognese ○☆ Sbrinz gerieben ☆ Kohlrabistäbchen und / oder Gurken Scheiben ○☆ Dessert: Joghurt Banane ○☆
Freitag	Kebap Plant Based ○ Cocktailsauce mild ○☆ Wrap Tortilla ○ Tomaten / Eisbergsalat ○☆ Kartoffel-Wedges ○ Dessert: Apfel (ganz, roh) ○☆	Kebap Plant Based ○ Cocktailsauce mild ○☆ Wrap Tortilla ○ Tomaten / Eisbergsalat ○☆ Kartoffel-Wedges ○ Dessert: Apfel (ganz, roh) ○☆	Pouletgeschnetzeltes (CH) BTS ○☆ Cocktailsauce mild ○☆ Wrap Tortilla ○☆ Tomaten / Eisbergsalat ○☆ Pommes-Frites ○☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) ○☆

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.