



Wochentag	Fleisch – Menu	Vegetarisches – Menu	Laktosefreies- / Glutenfreies-Menu
Montag	Falafel Spinat / Original ○☆ Hummus ○☆ oder. nature Joghurt ☆ Bio Quinoa rot / Reis ○☆ Gemüwestreifen und / oder Randen Julienne ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆	Falafel Spinat / Original ○☆ Hummus ○☆ oder. nature Joghurt ☆ Bio Quinoa rot / Reis ○☆ Gemüwestreifen und / oder Randen Julienne ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆	Falafel Spinat / Original ○☆ Hummus ○☆ oder. nature Joghurt ☆ Bio Quinoa rot / Reis ○☆ Gemüwestreifen und / oder Randen Julienne ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆
Dienstag	Vegi Nuggets ○ Cocktailsauce mild ○☆ Rösti-Taschen mit Frischkäsefüllung ☆ Maisgemüse und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Schoko Panna Cotta ☆	Vegi Nuggets ○ Cocktailsauce mild ○☆ Rösti-Taschen mit Frischkäsefüllung ☆ Maisgemüse und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Schoko Panna Cotta ☆	Falafel Original ○☆ Cocktailsauce mild ○☆ Mini-Rösti Hausmacherart ○☆ Maisgemüse und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Joghurt Vanille ○☆
Mittwoch	Pouletbrust (CH) BTS ○☆ Gelbe Currysauce ○☆ Penne Tricolore / Bio Penne ○ Lauchgemüse ○☆ Birnen (ganz, roh) ○☆	Vegi-Schnitzel Wienerart ○ Gelbe Currysauce ○☆ Penne Tricolore / Bio Penne ○ Lauchgemüse ○☆ Birnen (ganz, roh) ○☆	Pouletbrust (CH) BTS ○☆ Gelbe Currysauce ○☆ Tagliatelle ○☆ Lauchgemüse ○☆ Birnen (ganz, roh) ○☆
Donnerstag	Rindshackbällchen (CH) BTS/RAUS ○☆ Hellbraune Sauce ○ Kartoffelstock ☆ Pfälzerkarotten und / oder Nüsslalat ○☆ Dessert: Mandarinen (ganz, roh) ○☆	Gemüseball mit Curry Hellbraune Sauce ○ Kartoffelstock ☆ Pfälzerkarotten und / oder Nüsslalat ○☆ Dessert: Mandarinen (ganz, roh) ○☆	Rindshackbällchen (CH) BTS/RAUS ○☆ Braune Sauce ○☆ Kartoffelstock ○☆ Pfälzerkarotten und / oder Nüsslalat ○☆ Dessert: Mandarinen (ganz, roh) ○☆
Freitag	Kürbissuppe ☆ Bio Tofuwürfel ○☆ Tomatensauce ○☆ Safran-Linguine ○ Wurzelgemüse ○☆ Dessert: Kirschkompott ○☆	Kürbissuppe ☆ Bio Tofuwürfel ○☆ Tomatensauce ○☆ Safran-Linguine ○ Wurzelgemüse ○☆ Dessert: Kirschkompott ○☆	Bio Tofuwürfel ○☆ Tomatensauce ○☆ Tagliatelle ○☆ Wurzelgemüse ○☆ Dessert: Kirschkompott ○☆

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.