



Wochentag	Fleisch – Menu	Vegetarisches – Menu	Laktosefreies- / Glutenfreies-Menu
Montag	BBQ Chicken Wings Zitronen-Quark-Mayo Dip ☆ Kartoffel-Wedges ○ Karotten Julienne und / od. Bohnen-Apfelsalat ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆	Vegane Nuggets ○ Zitronen-Quark-Mayo Dip ☆ Kartoffel-Wedges ○ Karotten Julienne und / od. Bohnen-Apfelsalat ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh)	Pouletgeschnetzeltes (CH) BTS ○☆ Zitronen-Quark-Mayo Dip ☆ Pommes Frites ○☆ Karotten Julienne und / od. Bohnen-Apfelsalat ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆
Dienstag	Tofu-Kräuterpiccata Tomaten-Mascarponesauce ☆ Cavatelli Teigwaren ○ Randengemüse und / oder Maissalat ○☆ Dessert: Birnencrème ☆	Tofu-Kräuterpiccata Tomaten-Mascarponesauce ☆ Cavatelli Teigwaren ○ Randengemüse und / oder Maissalat ○☆ Dessert: Birnencrème ☆	Bio Tofuwürfel ○☆ Tomatensauce ○☆ Tagliatelle ○☆ Randengemüse und / oder Maissalat ○☆ Dessert: Joghurt Banane ○☆
Mittwoch	Rind-Kalbfleischvogel an Bratensauce (CH) Eierspätzli ○ Karottenspickel ○☆ und / oder Maissalat mit Curry & Ananas ☆ Dessert: Birnen (ganz, roh) ○☆	Vegi-Fit Schnitzel mit Gemüse ○ Braune Sauce ○☆ Eierspätzli ○ Karottenspickel ○☆ und / oder Maissalat mit Curry & Ananas ☆ Dessert: Birnen (ganz, roh) ○☆	Rindshackbällchen (CH) BTS/RUS ○☆ Braune Sauce ○☆ Eierspätzli ○☆ Karottenspickel ○☆ Dessert: Birnen (ganz, roh) ○☆
Donnerstag	Gemüsetaschen Ratatouille Soja Bolognese ○☆ Neue Kartoffeln ○☆ Eisbergsalat ○☆ Dessert: Schoko Panna Cotta ☆	Gemüsetaschen Ratatouille Soja Bolognese ○☆ Neue Kartoffeln ○☆ Eisbergsalat ○☆ Dessert: Schoko Panna Cotta ☆	Soja Bolognese ○☆ Neue Kartoffeln ○☆ Eisbergsalat ○☆ Dessert: Joghurt Vanille ○☆
Freitag	Blumenkohl-Käsemedaillon ○ Gelbe Currysauce ○☆ Reis tricolore / Reis ○☆ Schwarzwurzeln und / oder Gem. Blattsalat ○☆ Dessert: Orangen (ganz, roh) ○☆	Blumenkohl-Käsemedaillon ○ Gelbe Currysauce ○☆ Reis tricolore / Reis ○☆ Schwarzwurzeln und / oder Gem. Blattsalat ○☆ Dessert: Orangen (ganz, roh) ○☆	Bio Tofuwürfel ○☆ Gelbe Currysauce ○☆ Reis tricolore / Reis ○☆ Schwarzwurzeln und / oder Gem. Blattsalat ○☆ Dessert: Orangen (ganz, roh) ○☆

○ 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.