

Wochentag	Fleisch – Menu	Vegetarisches – Menu	Laktosefreies- / Glutenfreies-Menu
Montag	Quorngeschnetzeltes an Paprikasauce ☆ Kartoffelstock ☆ Lauchgemüse und / oder Randen Julienne O☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) O☆	Quorngeschnetzeltes an Paprikasauce ☆ Kartoffelstock ☆ Lauchgemüse und / oder Randen Julienne O☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) O☆	Kichererbsen-Süßkartoffelragout O☆ Kartoffelstock O☆ Lauchgemüse und / oder Randen Julienne O☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) O☆
Dienstag	Pouletgeschnetzeltes (CH) BTS O☆ Currysauce Typ Casimir ☆ Vollkorn Reis / Reis O☆ Maisgemüse und / oder Karotten Julienne O☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) O☆	Bio Tofuwürfel O☆ Currysauce Typ Casimir ☆ Vollkorn Reis / Reis O☆ Maisgemüse und / oder Karotten Julienne O☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) O☆	Pouletgeschnetzeltes (CH) BTS O☆ Currysauce O☆ Vollkorn Reis / Reis O☆ Maisgemüse und / oder Karotten Julienne O☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) O☆
Mittwoch	Karottensuppe ☆ Hörnli Gratin Kohlrabistäbchen O☆ Dessert: Apfelmus O☆	Karottensuppe ☆ Hörnli Gratin Kohlrabistäbchen O☆ Dessert: Apfelmus O☆	Kartoffelgratin O☆ Kohlrabistäbchen O☆ Dessert: Apfelmus O☆
Donnerstag	Kalbshackbraten (CH) BTS/RAUS Zwiebelsauce oder Braune Sauce O☆ Penne Vollkorn / Penne O Pfälzerkarotten und / oder Chinakohlsalat O☆ Dessert: Orangen (ganz, roh) O☆	Tofu-Kräuterpiccata Zwiebelsauce oder Braune Sauce O☆ Penne Vollkorn / Penne O Pfälzerkarotten und / oder Chinakohlsalat O☆ Dessert: Orangen (ganz, roh) O☆	Rindshackbällchen (CH) BTS/RAUS O☆ Zwiebelsauce oder Braune Sauce O☆ Tagliatelle O☆ Pfälzerkarotten und / oder Chinakohlsalat O☆ Dessert: Orangen (ganz, roh) O☆
Freitag	Cruchy Burger Vegi O Cocktailsauce O☆ Sesam Bun / Laugen-Brioche Bun O Zum Füllen: Tomaten / Eisbergsalat O☆ Herzoginenkartoffeln Dessert: Caramelcrème ☆	Cruchy Burger Vegi O Cocktailsauce O☆ Sesam Bun / Laugen-Brioche Bun O Zum Füllen: Tomaten / Eisbergsalat O☆ Herzoginenkartoffeln Dessert: Caramelcrème ☆	Fusilli Gratin mit Broccoli O☆ Tomaten / Eisbergsalat O☆ Dessert: Joghurt Vanille O☆

# 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.