



Wochentag	Fleisch – Menu	Vegetarisches – Menu	Laktosefreies- / Glutenfreies-Menu
Montag	Dinkeltortellini Tomaten/Mozzarella Soja Bolognese ○☆ Sbrinz gerieben ☆ Eisbergsalat ○☆ Dessert: Birnen (ganz, roh) ○☆	Dinkeltortellini Tomaten/Mozzarella Soja Bolognese ○☆ Sbrinz gerieben ☆ Eisbergsalat ○☆ Dessert: Birnen (ganz, roh) ○☆	Fiori Ricotta-Spinat ○☆ Soja Bolognese ○☆ Sbrinz gerieben ☆ Eisbergsalat ○☆ Dessert: Birnen (ganz, roh) ○☆
Dienstag	Pouletbratkügel (CH) ○☆ Weisse Rahmsauce ☆ Blätterteigpastelli Grüne Bohnen und / oder Maissalat ○☆ Dessert: Marmor Cake	Bio Tofuwürfel ○☆ Weisse Rahmsauce ☆ Blätterteigpastelli Grüne Bohnen und / oder Maissalat ○☆ Dessert: Marmor Cake	Pouletbratkügel (CH) ○☆ Rahmsauce ○☆ Reis ○☆ Grüne Bohnen und / oder Maissalat ○☆ Dessert: Joghurt Banane ○☆
Mittwoch	BBQ Chicken Wings (CH) ○☆ Tomaten-Barbequessauce ○ Kartoffel-Wedges ○ Mischgemüse (Erbsen, Karotten, Blumenkohl) ○☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) ○☆	Vegi Nuggets ○ Tomaten-Barbequessauce ○ Kartoffel-Wedges ○ Mischgemüse (Erbsen, Karotten, Blumenkohl) ○☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) ○☆	BBQ Chicken Wings (CH) ○☆ Pommes Frites ○☆ Mischgemüse (Erbsen, Karotten, Blumenkohl) ○☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) ○☆
Donnerstag	Tofu-Kräuterpiccata Tomaten-Masquarponesauce ☆ Schwinger Hörnli ○ Randengemüse und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Schokoladen Panna Cotta	Tofu-Kräuterpiccata Tomaten-Masquarponesauce ☆ Schwinger Hörnli ○ Randengemüse und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Schokoladen Panna Cotta	Falafel ○☆ Tomatensauce ○☆ Tagliatelle ○☆ Randengemüse und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Joghurt Vanille ○☆
Freitag	Linsensuppe ○☆ Blumenkohl-Käsemedaillon ○ Gelbe Currysauce ○☆ Reis ○☆ Dessert: Kirschenmus ○☆	Linsensuppe ○☆ Blumenkohl-Käsemedaillon ○ Gelbe Currysauce ○☆ Reis ○☆ Dessert: Kirschenmus ○☆	Linsensuppe ○☆ Bio Tofuwürfel ○☆ Gelbe Currysauce ○☆ Reis ○☆ Dessert: Kirschenmus ○☆

# 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.