



Wochentag	Fleisch – Menu	Vegetarisches – Menu	Laktosefreies- / Glutenfreies-Menu
Montag	Gemüseball mit Curry Gelbe Currysauce ○☆ Bio Basmatireis ○☆ Erbsen und / oder Maissalat ○☆ Dessert: Passionsfruchtcrème ☆	Gemüseball mit Curry Gelbe Currysauce ○☆ Bio Basmatireis ○☆ Erbsen und / oder Maissalat ○☆ Dessert: Passionsfruchtcrème ☆	Bio Tofuwürfel ○☆ Gelbe Currysauce ○☆ Bio Basmatireis ○☆ Erbsen und / oder Maissalat ○☆ Dessert: Joghurt Banane ○☆
Dienstag	Crunchy Chicken Sticks ○ Tomaten-Barbequesauce ○ Kartoffelsalat ○☆ / Hörnlisalat ○ / Kichererbsensalat mit Ebly ○ / Eisbergsalat ○☆ Dessert: Bio Fruchteis-Sticks ○☆	Vegane Nuggets ○ Tomaten-Barbequesauce ○ Kartoffelsalat ○☆ / Hörnlisalat ○ / Kichererbsensalat mit Ebly ○ / Eisbergsalat ○☆ Dessert: Bio Fruchteis-Sticks ○☆	Pouletgeschnetzeltes (CH) BTS ○☆ Kartoffelsalat ○☆ Eisbergsalat ○☆ Dessert: Bio Fruchteis-Sticks ○☆
Mittwoch	Gemüselasagne Coeslowsalat ○☆ Dessert: Gelbe Pflaumen (ganz, roh) ○☆	Gemüselasagne Coeslowsalat ○☆ Dessert: Gelbe Pflaumen (ganz, roh) ○☆	Kartoffelgratin ○☆ Coeslowsalat ○☆ Dessert: Gelbe Pflaumen (ganz, roh) ○☆
Donnerstag	Fischstäbli (MSC) ○ Zitronen-Quark-Mayo Dip ☆ Patatli Kartoffeln ○☆ Rahmspinat ☆ und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Melone (ganz, roh) ○☆	Frühlingsrolle mit Gemüse ○ Zitronen-Quark-Mayo Dip ☆ Patatli Kartoffeln ○☆ Rahmspinat und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Melone (ganz, roh) ○☆	Rindshackbällchen (CH) BTS/RAUS ○☆ Cocktailsauce ○☆ Patatli Kartoffeln ○☆ Rahmspinat und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Melone (ganz, roh) ○☆
Freitag	Geschnetzeltes Sweet and Sour ○☆ Bio Quinoa hell / Reis ○☆ Gurken Scheiben ○☆ Dessert: Schoggipudding ☆	Geschnetzeltes Sweet and Sour ○☆ Bio Quinoa hell / Reis ○☆ Gurken Scheiben ○☆ Dessert: Schoggipudding ☆	Geschnetzeltes Sweet and Sour ○☆ Bio Quinoa hell / Reis ○☆ Gurken Scheiben ○☆ Dessert: Joghurt Vanille ○☆

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.