



Wochentag	Fleisch – Menu	Vegetarisches – Menu	Laktosefreies- / Glutenfreies-Menu
Montag	Ravioli Cinque P Soja Bolognese ○☆ Sbrinz gerieben ☆ Randen Julienne ○☆ Dessert: Vanille Flan ☆	Ravioli Cinque P Soja Bolognese ○☆ Sbrinz gerieben ☆ Randen Julienne ○☆ Dessert: Vanille Flan ☆	Fiori Manzo Pomodoro ○☆ Soja Bolognese ○☆ Sbrinz gerieben ☆ Randen Julienne ○☆ Dessert: Vanille Joghurt ○☆
Dienstag	Kebap Vegi ○☆ Cocktailsauce ○☆ Dönerbrot ○ zum Füllen: Coleslaw-Salat / Eisbergsalat / Tomaten ○☆ Crispy Kartoffel-Sticks Dessert: Rhabarbermus ○☆	Kebap Vegi ○☆ Cocktailsauce ○☆ Dönerbrot ○ zum Füllen: Coleslaw-Salat / Eisbergsalat / Tomaten ○☆ Crispy Kartoffel-Sticks Dessert: Rhabarbermus ○☆	Kebap Vegi ○☆ Cocktailsauce ○☆ Wrap Tortilla ○☆ zum Füllen: Coleslaw-Salat / Eisbergsalat / Tomaten ○☆ Pommes Frites ○☆ Dessert: Rhabarbermus ○☆
Mittwoch	Gehacktes vom Rind (CH) BTS/RAUS ○☆ Hörnli Vollkorn / Hörnli ○ Sbrinz gerieben ☆ Karotten Julienne ○☆ Dessert: Apfelmus ○☆	Quorn Bolognese ○ Hörnli Vollkorn / Hörnli ○ Sbrinz gerieben ☆ Karotten Julienne ○☆ Dessert: Apfelmus ○☆	Gehacktes vom Rind (CH) BTS/RAUS ○☆ Tagliatelle ○☆ Sbrinz gerieben ☆ Karotten Julienne ○☆ Dessert: Apfelmus ○☆
Donnerstag	Vegi-Fit Schnitzel mit Gemüse ○ Kräuterrahmsauce ☆ Kartoffelgratin mit Käse ☆ Karotten Stäbchen und / oder Gurken Sch. ○☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) ○☆	Vegi-Fit Schnitzel mit Gemüse ○ Kräuterrahmsauce ☆ Kartoffelgratin mit Käse ☆ Karotten Stäbchen und / oder Gurken Sch. ○☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) ○☆	Bio Tofuwürfel ○☆ Rahmsauce ○☆ Kartoffelgratin mit Käse ○☆ Karotten Stäbchen und / oder Gurken Sch. ○☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) ○☆
Freitag	Pouletstreifen an Honig-, Safransauce (CH) Griess Galetten Peperonata und / oder Kopfsalat ○☆ Dessert: Nektarinen (ganz, roh) ○☆	Pouletstreifen an Honig-, Safransauce (CH) Griess Galetten Peperonata und / oder Kopfsalat ○☆ Dessert: Nektarinen (ganz, roh) ○☆	Pouletgeschnetzeltes (CH) BTS ○☆ Currysauce mild ○☆ Eierspätzli ○☆ Peperonata und / oder Kopfsalat ○☆ Dessert: Nektarinen (ganz, roh) ○☆

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.