



Wochentag	Fleisch – Menu	Vegetarisches – Menu	Laktosefreies- / Glutenfreies-Menu
Montag	Pouletfleischbällchen (CH) ○ Zwiebelsauce ○☆ Müscheli 3-farbig ○ Erbsen und / oder Chicorion rosso ○☆ Dessert: Melone (ganz, roh) ○☆	Bio Tofuwürfel ○☆ Zwiebelsauce ○☆ Müscheli 3-farbig ○ Erbsen und / oder Chicorion rosso ○☆ Dessert: Melone (ganz, roh) ○☆	Pouletgeschnetzeltes (CH) BTS ○☆ Zwiebelsauce ○☆ Tagliatelle ○☆ Erbsen und / oder Chicorion rosso ○☆ Dessert: Melone (ganz, roh) ○☆
Dienstag	Dinkel-Tortellini Tomaten/Mozzarella Soja Bolognese ○☆ Sbrinz gerieben ☆ Karotten Julienne ○☆ Dessert: Zwetschgen (ganz, oh) ○☆	Dinkel-Tortellini Tomaten/Mozzarella Soja Bolognese ○☆ Sbrinz gerieben ☆ Karotten Julienne ○☆ Dessert: Zwetschgen (ganz, oh) ○☆	Fiori Ricotta-Spinat ○☆ Soja Bolognese ○☆ Sbrinz gerieben ☆ Karotten Julienne ○☆ Dessert: Zwetschgen (ganz, oh) ○☆
Mittwoch	Rind-Kalbfleischvogel an Bratensauce (CH) Eierspätzli ○ Karottenstäbchen und / oder Eisbergsalat ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆	Geschnetzeltes Sweet ans Sour ○☆ Eierspätzli ○ Karottenstäbchen und / oder Eisbergsalat ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆	Geschnetzeltes Sweet ans Sour ○☆ Eierspätzli ○☆ Karottenstäbchen und / oder Eisbergsalat ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆
Donnerstag	Vegi Cordon Bleu Tomaten-Mascarponesauce ☆ Rote Linsen-Pasta ○☆ Kürbisgemüse und / oder Cole Slaow Salat ○☆ Dessert: Vanille Pudding ☆	Vegi Cordon Bleu Tomaten-Mascarponesauce ☆ Rote Linsen-Pasta ○☆ Kürbisgemüse und / oder Cole Slaow Salat ○☆ Dessert: Vanille Pudding ☆	Bio Tofuwürfel ○☆ Tomatensauce ○☆ Rote Linsen-Pasta ○☆ Kürbisgemüse und / oder Cole Slaow Salat ○☆ Dessert: Joghurt Vanille ○☆
Freitag	Vegi Schnitzel Fischkäse/Tomaten Kartoffelgratin mit Käse ☆ Randengemüse und / oder Gurken Scheiben ○☆ Dessert: Panna Cotta mit Kirschmus ○☆	Vegi Schnitzel Fischkäse/Tomaten Kartoffelgratin mit Käse ☆ Randengemüse und / oder Gurken Scheiben ○☆ Dessert: Panna Cotta mit Kirschmus ○☆	Gemüsebolognes ○☆ Kartoffelgratin mit Käse ○☆ Randengemüse und / oder Gurken Scheiben ○☆ Dessert: Joghurt Vanille mit Kirschmus ○☆

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.