



Wochentag	Fleisch – Menu	Vegetarisches – Menu	Laktosefreies- / Glutenfreies-Menu
Montag	Blumenkohl-Käsemedaillon Gelbe Currysauce ○☆ Reis tricolore / Reis ○☆ Wirzgemüse und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Caramel Flan ☆	Blumenkohl-Käsemedaillon Gelbe Currysauce ○☆ Reis tricolore / Reis ○☆ Wirzgemüse und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Caramel Flan ☆	Falafel Original ○☆ Gelbe Currysauce ○☆ Reis tricolore / Reis ○☆ Wirzgemüse und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Joghurt Vanille ○☆
Dienstag	Tofu-Kräuterpiccata Tomaten-Mascarponesauce ☆ Bio Quinoa rot / Reis ○☆ Karotten Stäbchen und / oder Maissalat ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆	Tofu-Kräuterpiccata Tomaten-Mascarponesauce ☆ Bio Quinoa rot / Reis ○☆ Karotten Stäbchen und / oder Maissalat ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆	Bio Tofuwürfel ○☆ Tomatensauce ○☆ Bio Quinoa rot / Reis ○☆ Karotten Stäbchen und / oder Maissalat ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆
Mittwoch	Rind-Kalbfleischvogel (CH) Eierspätzli ○ Wurzelgemüse und / oder Randen Julienne ○☆ Dessert: Birnen (ganz, roh) ○☆	Gemüsebolognese ○☆ Eierspätzli ○ Wurzelgemüse und / oder Randen Julienne ○☆ Dessert: Birnen (ganz, roh) ○☆	Rindshackbällchen (CH) BTS/RAUS ○☆ Braune Sauce ○☆ Eierspätzli ○☆ Wurzelgemüse und / oder Randen Julienne ○☆ Dessert: Birnen (ganz, roh) ○☆
Donnerstag	Poulet-Bratkügel (CH) Weisse Rahmsauce ☆ Blätterteigpastetli ☆ Broccoli und / oder Gemischter Blattsalat ○☆ Dessert: Mandarinen (ganz, roh) ○☆	Bio Tofuwürfel ○☆ Weisse Rahmsauce ☆ Blätterteigpastetli ☆ Broccoli und / oder Gemischter Blattsalat ○☆ Dessert: Mandarinen (ganz, roh) ○☆	Pouletgeschnetzeltes (CH) BTS ○☆ Rahmsauce ○☆ Gnocchi ○☆ Broccoli und / oder Gemischter Blattsalat ○☆ Dessert: Mandarinen (ganz, roh) ○☆
Freitag	Dinkel-Tortellini Tomaten/Mozzarella Quatro Formaggisauce ☆ Sbrinz gerieben ☆ Mischgemüse und / oder Bohnen-Apfelsalat ○☆ Dessert: Steinobstmus ○☆	Dinkel-Tortellini Tomaten/Mozzarella Quatro Formaggisauce ☆ Sbrinz gerieben ☆ Mischgemüse und / oder Bohnen-Apfelsalat ○☆ Dessert: Steinobstmus ○☆	Fiori Manzo/Pomodoro ○☆ Rahmbratensauce ○☆ Sbrinz gerieben ☆ Mischgemüse und / oder Bohnen-Apfelsalat ○☆ Dessert: Steinobstmus ○☆

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.