**Menüplan Thun**
Kalenderwoche 46

**Montag 09.11.2026 – Freitag 13.11.2026**

Meals for Kids

| Wochentag | Fleisch – Menu | Vegetarisches – Menu | Laktosefreies- / Glutenfreies-Menu |
|---|---|---|---|
| Montag | Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce (CH)<br>Krawättli Teigwaren ○<br>Kürbisgemüse und / oder Randen Julienne ○☆<br>Dessert: Apfel (ganz, roh) ○☆ | Vegi Geschnetzeltes<br>Krawättli Teigwaren ○<br>Kürbisgemüse und / oder Randen Julienne ○☆<br>Dessert: Apfel (ganz, roh) ○☆ | Pouletgeschnetzeltes (CH) BTS ○☆<br>Rahmsauce ○☆<br>Tagliatelle ○☆<br>Kürbisgemüse und / oder Randen Julienne ○☆<br>Dessert: Apfel (ganz, roh) ○☆ |
| Dienstag | Panzerotti Caprese<br>Cherrytomaten ○☆ / Mozzarella ☆<br>Dessert: Panna Cotta ☆ mit Erdbeerpüree ○☆ | Panzerotti Caprese<br>Cherrytomaten ○☆ / Mozzarella ☆<br>Dessert: Panna Cotta ☆ mit Erdbeerpüree ○☆ | Fiori Manzo Pomodoro ○☆<br>Tomatensauce ○☆<br>Cherrytomaten ○☆ / Mozzarella ☆<br>Dessert: Joghurt Erdbeere ○☆ |
| Mittwoch | Tomatencrèmesuppe ☆<br>Tortellini Käse<br>Gemüsebolognese ○☆<br>Sbrinz gerieben ☆<br>Dessert: Zwetschgen-Zimtcrème ☆ | Tomatencrèmesuppe ☆<br>Tortellini Käse<br>Gemüsebolognese ○☆<br>Sbrinz gerieben ☆<br>Dessert: Zwetschgen-Zimtcrème ☆ | Tomatencrèmesuppe ☆<br>Fiori Ricotta-Spinat ○☆<br>Gemüsebolognese ○☆<br>Sbrinz gerieben ☆<br>Dessert: Joghurt Banane ○☆ |
| Donnerstag | Soja Bolognese ○☆<br>Bio Crepes<br>Eisbergsalat / Tomaten ○☆<br>Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆ | Soja Bolognese ○☆<br>Bio Crepes<br>Eisbergsalat / Tomaten ○☆<br>Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆ | Soja Bolognese ○☆<br>Wrap Tortilla ○☆<br>Eisbergsalat / Tomaten ○☆<br>Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆ |
| Freitag | Fischstäbli MSC ○<br>Tartarsauce ☆<br>Kartoffelsalat ○☆ Couscoussalat ○<br>Blattspinat<br>Dessert: Birnen (ganz, roh) ○☆ | Bio Gemüse-Kartoffel Plätzli<br>Tartarsauce ☆<br>Kartoffelsalat ○☆ Couscoussalat ○<br>Blattspinat<br>Dessert: Birnen (ganz, roh) ○☆ | Tilapia (ID) ASC ○☆<br>Rahmsauce ○☆<br>Kartoffelsalat ○☆<br>Dessert: Birnen (ganz, roh) ○☆ |

○ laktosefrei ☆ glutenfrei

# 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.