Menüplan Thun
Kalenderwoche 47

Montag 16.11.2026 – Freitag 20.11.2026

Meals for Kids

Wochentag	Fleisch – Menu	Vegetarisches – Menu	Laktosefreies- / Glutenfreies-Menu
Montag	Pouletbratwurst (CH) ☆ Braune Kräutersauce ☆ Gersotto / Reis ○☆ Broccoli und / oder Maissalat ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆	Würstchen vegan ○ Braune Kräutersauce ☆ Gersotto / Reis ○☆ Broccoli und / oder Maissalat ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆	Pouletgeschnetzeltes (CH) BTS/RAUS ○☆ Braune Sauce ○☆ Reis ○☆ Broccoli und / oder Maissalat ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆
Dienstag	Rindsgeschnetzeltes an hellbrauner Sauce (CH) ☆ Schwinger Hörnli ○ Randengemüse und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) ○☆	Geschnetzeltes Sweet and Sour ○☆ Schwinger Hörnli ○ Randengemüse und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) ○☆	Geschnetzeltes Sweet and Sour ○☆ Tagliatelle ○☆ Randengemüse und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) ○☆
Mittwoch	Gemüseball mit Curry Gelbe Currysauce ○☆ Bio Basmatireis ○☆ Fenchel geviertelt ○☆ Dessert: Rasperry Muffin	Gemüseball mit Curry Gelbe Currysauce ○☆ Bio Basmatireis ○☆ Fenchel geviertelt ○☆ Dessert: Rasperry Muffin	Bio Tofuwürfelel ○☆ Gelbe Currysauce ○☆ Bio Basmatireis ○☆ Fenchel geviertelt ○☆ Dessert: Joghurt Vanille ○☆
Donnerstag	Karottensuppe ☆ Gemüselasagne Dessert: Apfelcrème ☆	Karottensuppe ☆ Gemüselasagne Dessert: Apfelcrème ☆	Karottensuppe ☆ Fusilli Gratin mit Broccoli ○☆ Dessert: Joghurt Banane ○☆
Freitag	Vegi Schnitzel Tomaten/Frischkäse Petersilien-Rahmsauce ☆ Patatli ○☆ Karotten-Redli und / oder Kopfsalat ○☆ Dessert: Mandarinen (ganz, roh) ○☆	Vegi Schnitzel Tomaten/Frischkäse Petersilien-Rahmsauce ☆ Patatli ○☆ Karotten-Redli und / oder Kopfsalat ○☆ Dessert: Mandarinen (ganz, roh) ○☆	Quorn-Tomaten-Gemüsesauce ○☆ Patatli ○☆ Karotten-Redli und / oder Kopfsalat ○☆ Dessert: Mandarinen (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.