Menüplan Thun
Kalenderwoche 48

Montag 23.11.2026 – Freitag 27.11.2026

Meals for Kids

Wochentag	Fleisch – Menu	Vegetarisches – Menu	Laktosefreies- / Glutenfreies-Menu
Montag	Älplermagronen Gratin Nüsslisalat ○☆ Dessert: Birnen (ganz, roh) ○☆	Älplermagronen Gratin Nüsslisalat ○☆ Dessert: Birnen (ganz, roh) ○☆	Fusilli Gratin mit Broccoli ○☆ Nüsslisalat ○☆ Dessert: Birnen (ganz, roh)
Dienstag	Gehacktes vom Rind (CH) BTS/RAUS ○☆ Hörnli / Hörnli Vollkorn ○ Sbrinz gerieben ☆ Karotten Julienne ○☆ Dessert: Apfelmus ○☆	Quorn Bolognese ○☆ Hörnli / Hörnli Vollkorn ○ Sbrinz gerieben ☆ Karotten Julienne ○☆ Dessert: Apfelmus ○☆	Gehacktes vom Rind (CH) BTS/RAUS ○☆ Tagliatelle ○☆ Sbrinz gerieben ☆ Karotten Julienne ○☆ Dessert: Apfelmus ○☆
Mittwoch	Pouletbrustspiess (CH) ○☆ Braune Sauce ○☆ Kartoffelgratin mit Käse ☆ Karotten Stäb. und / oder Randen Julienne ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆	Vegane Nuggets ○ Braune Sauce ○☆ Kartoffelgratin mit Käse ☆ Karotten Stäb. und / oder Randen Julienne ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆	Pouletbrustspiess (CH) ○☆ Braune Sauce ○☆ Kartoffelgratin mit Käse ○☆ Karotten Stäb. und / oder Randen Julienne ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆
Donnerstag	Frühlingsrollen mit Gemüse ○ Sweet and Sour Sauce ○☆ Bio Jasminreis ○☆ Broccoli und / oder Maissalat ○☆ Dessert: Caramelcrème ☆	Frühlingsrollen mit Gemüse ○ Sweet and Sour Sauce ○☆ Bio Jasminreis ○☆ Broccoli und / oder Maissalat ○☆ Dessert: Caramelcrème ☆	Bio Tofuwürfel ○☆ Sweet and Sour Sauce ○☆ Bio Jasminreis ○☆ Broccoli und / oder Maissalat ○☆ Dessert: Joghurt Vanille ○☆
Freitag	Vegi-Schnitzel mit Gemüse ○ Kräuterrahmsauce ☆ Couscous ○ / (Reis) ○☆ Wirzgemüse und / oder Eisbergsalat ○☆ Dessert: Schoggi Gugelhöpfli	Vegi-Schnitzel mit Gemüse ○ Kräuterrahmsauce ☆ Couscous ○ / (Reis) ○☆ Wirzgemüse und / oder Eisbergsalat ○☆ Dessert: Schoggi Gugelhöpfli	Gemüsebolognese ○☆ Reis ○☆ Wirzgemüse und / oder Eisbergsalat ○☆ Dessert: Joghurt Banane ○☆

○ 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.