



Wochentag	Fleisch – Menu	Vegetarisches – Menu	Laktosefreies- / Glutenfreies- Menu
Montag	Dönerfleisch Kalb (CH) ☆ Cocktailsauce ○☆ Dönerbrot ○ Eisbergsalat & Tomaten ○☆ zum füllen Ofen Bratkartoffeln ○☆ Dessert: Rhabarberkompott ○☆	Soja Bolognese ○ Wrap Tortilla ○☆ Eisbergsalat & Tomaten ○☆ zum füllen Ofen Bratkartoffeln ○☆ Dessert: Rhabarberkompott ○☆	Sauce Bolognese (CH) ○☆ Wrap Tortilla ○☆ Eisbergsalat & Tomaten ○☆ zum füllen Ofen Bratkartoffeln ○☆ Dessert: Rhabarberkompott ○☆
Dienstag	Quornwürfel ○☆ Tomatenrahmsauce Spiralen / Spiralen UrDinkel ○ Pfälzerkarotten und / oder Friseesalat ○☆ Dessert: Banane (ganz, roh) ○☆	Quornwürfel ○☆ Tomatenrahmsauce Spiralen / Spiralen UrDinkel ○ Pfälzerkarotten und / oder Friseesalat ○☆ Dessert: Banane (ganz, roh) ○☆	Quornwürfel ○☆ Tomatensauce ○☆ Penne ○☆ Pfälzerkarotten und / oder Friseesalat ○☆ Dessert: Banane (ganz, roh) ○☆
Mittwoch	Pouletbrust (CH) BTS ○☆ Majoran Dörrtomatensauce Mini Rösti Hausmacherart ○☆ Peperoni-Zucch. Gem. und / oder Randen Juli. ○☆ Dessert: Melone (ganz, roh) ○☆	Vegi Nuggets ○ Majoran Dörrtomatensauce Mini Rösti Hausmacherart ○☆ Peperoni-Zucch. Gem. und / oder Randen Juli. ○☆ Dessert: Melone (ganz, roh) ○☆	Pouletbrust (CH) BTS ○☆ Braune Sauce ○☆ Mini Rösti Hausmacherart ○☆ Peperoni-Zucch. Gem. und / oder Randen Juli. ○☆ Dessert: Melone (ganz, roh) ○☆
Donnerstag	Eier – Omelette ☆ Cinque P Sauce Penne Vollkorn ○☆ Maisrugeli und / oder Gurken Scheiben ○☆ Dessert: Zitronen Cake	Eier – Omelette ☆ Cinque P Sauce Penne Vollkorn ○☆ Maisrugeli und / oder Gurken Scheiben ○☆ Dessert: Zitronen Cake	Müscheli Gratin mit Broccoli ○☆ Maisrugeli und / oder Gurken Scheiben ○☆  Dessert: Joghurt Vanille ○☆
Freitag	Falafel Spinat & Original ○☆ Joghurt Nature ☆ Reis Tricolore ○☆ Gemüwestreifen und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) ○☆	Falafel Spinat & Original ○☆ Joghurt Nature ☆ Reis Tricolore ○☆ Gemüwestreifen und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) ○☆	Falafel Spinat & Original ○☆ Joghurt Nature ☆ Reis Tricolore ○☆ Gemüwestreifen und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Apfel (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.