

Menüplan Woche vom 28. September bis 02. Oktober 2026

Schule Allmend

Das Küchenteam freut sich über euren Besuch und wünscht "En Güete"!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise 	Früchte & Rohkost Salatbuffet	Früchte & Rohkost Salatbuffet	Früchte & Rohkost Salatbuffet	Früchte & Rohkost Salatbuffet	Früchte & Rohkost Salatbuffet
Hauptgang 	Fajitas mit Poulet dazu Reis & Federkohl Vegetarische Tortilla	Canelloni mit Ricotta & Spinat Tomatensauce und Parmesan	Kichererbsen- Burger überbacken, Cous Cous, Curry Dip	Kürbis-Käse Krapfen an Kräuter-Dip mit gelben Bohnen	Vollkorn- Hörnli an Tomatensauce, Käsesauce und Pesto dazu Reibekäse
Dessert 				Rueblicake	
Zvieri 	Crostini mit Hummus und gekochtem Ei Früchte& Rohkost	Blätterteig – Twist mit Pesto Früchte& Rohkost	Hüttenkäse mit Kräutern dazu Cracker Früchte& Rohkost	Vollkorn- Brot mit Mozzarella und Tomate Früchte& Rohkost	Joghurt mit Früchten Früchte& Rohkost

Um Foodwaste zu verhindern können einzelne Menükomponenten kurzzeitig variieren.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Wir geben euch gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.

