



















## Menüplan Woche 21 (18.05.2026 - 22.05.2026)

	Mittagessen	Spezialmenü
<b>Montag,</b> 18.05.2026	Äpler Makkaroni	
	Kichererbsensalat mit Joghurt	
	Bio-Apfelmus	 
	Rüebli	
<b>Dienstag,</b> 19.05.2026	Pad Thai	
	Kartoffel-Gnocchi	
	Broccoli	 
<b>Mittwoch,</b> 20.05.2026	Peperonata	
	Bio Knospe-Vollkorn Müscheli	
	Tomaten & Pesto Sauce	
<b>Donnerstag,</b> 21.05.2026	Fajita mit Tofu	
	Bio Knospe-Gartenerbsen	 
	Bio-Maissalat	 
	Bio-Weizen Fladenbrot 2 Stk	
	Fajita mit Poulet	
<b>Freitag,</b> 22.05.2026	Kalbs-Brätchügeli (GN)	 
	Broccoli	 
	Kartoffelstock	
	Rahmsauce	
	Vegi Wurst	




### Herkunft

Fleisch & Geflügel: Schweiz

Meeresfisch: ausschliesslich mit MSC-Label (Fanggebiet und Produktionsland gemäss Dokument «Herkunft der Lebensmittel» im Webshop und auf der Etiketle)

Süsswasserfisch: ausschliesslich mit ASC-Label (Fanggebiet und Produktionsland gemäss Dokument «Herkunft der Lebensmittel» im Webshop und auf der Etiketle)

### Legende

-  ohne Gluten
-  ohne Laktose
-  saisonal

Für Informationen zu Allergenen geben ihnen die Mitarbeitenden Auskunft.