

Menüplan Woche vom 23.02.26 bis 27.02.26

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

	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info
Morgentisch	Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück	
Mittag										
Vorspeise 	Frische Saisonale Rohkost, Salat, Nüsse, Kerne oder Proteinkomponenten		Frische Saisonale Rohkost, Salat, Nüsse, Kerne oder Proteinkomponenten		Frische Saisonale Rohkost, Salat, Nüsse, Kerne oder Proteinkomponenten		Frische Saisonale Rohkost, Salat, Nüsse, Kerne oder Proteinkomponenten		Frische Saisonale Rohkost, Salat, Nüsse, Kerne oder Proteinkomponenten	
Hauptgang 	Rindsgehacktes°* BIO Vollkorn Hörnli° Randensalat°* Apfelmus°*		Chicken Wings°* Ofenkartoffeln°* Broccoli °*		Gnocchi Auflauf mit Tofu und Tomatensauce°		Vegischnitzel° Pommes°* Haussauce°*		Pouletgeschnetzeltes mit Casimirsause°* Basmatireis°* Vichykarotten°*	
Zvieri 	Saisonale Früchte Kleines Zvieri (individuell je Hort)		Saisonale Früchte Kleines Zvieri (individuell je Hort)		Saisonale Früchte Kleines Zvieri (individuell je Hort)		Saisonale Früchte Kleines Zvieri (individuell je Hort)		Saisonale Früchte Kleines Zvieri (individuell je Hort)	

Um Foodwaste zu verhindern können einzelne Menükomponenten kurzzeitig variieren.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Wir verwenden ausschliesslich Fisch aus Schweizer Zucht oder Wildfang.

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

Legende:

* Glutenfrei

° Lactosefrei



Vegetarisch



Fleisch und Fleischerzeugnisse



Fisch und Fischerzeugnisse