






















Menüplan Woche vom 26.05.25 bis 30.05.25

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 und Salat		Frische Saisonale Rohkost und Salat		Frische Saisonale Rohkost und Salat		Frische Saisonale Rohkost und Salat		Frische Saisonale Rohkost und Salat	
Hauptgang 	Hoki (MSC) in Amaranth – Panade Tartar Dip Reis Rüebli Salat		Quorn – Lasagne Asiatischer Rotkabissalat		Pouletbrust Cafe de Paris Sauce Dampfkartoffeln Ofengemüse					
Zvieri 	Saisonale Früchte Kleines Zvieri		Saisonale Früchte Kleines Zvieri		Saisonale Früchte Kleines Zvieri		Saisonale Früchte Kleines Zvieri		Saisonale Früchte Kleines Zvieri	

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.

