
























## Menüplan Woche vom 02.06.25 bis 06.06.25

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

	<b>Montag</b>		<b>Dienstag</b>		<b>Mittwoch</b>		<b>Donnerstag</b>		<b>Freitag</b>	
	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info
<b>Morgentisch</b>	Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück	
<b>Mittag</b>										
<b>Vorspeise</b> 	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	
<b>Hauptgang</b> 	Bio Knospe Spätzli – Pfanne Erbsenpesto Pfälzer Karotten		Rindfleisch – Lasagne Tomatensalat mit Basilikum		Poulet – Cervelatbrätwürfeli Paprikarahmsauce Butterkartoffeln Grüne Bohnen		Frühlingsrolle & Samosa Gelber Basmatireis Gurkensalat		Quorn – Wings Gebratene Paprikakartoffeln Bio Maissalat	
<b>Zvieri</b> 	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.

