

## Menüplan Woche vom 18.08.25 bis 22.08.25

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 	Bio Vollkorn Hörnli° Tomaten-Kräutersc.°* Maissalat°* Hüttenkäse*		Fischstäbli (MSC)° Tartar Dip* Bio Reis°* Vichy Karotten°*		Poulet Wienerli°* IPS Hot Dog Brötli Bio Hot Dog Sauce°*		Kalbsragout mit Sommergemüse°* Kartoffel Gnocchi° Bio Knsp. Erbsen°*		Vegi Crispy Nuggets° Zitronen Quark Mayo* Gelber Basmati (Bio)°*	
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

