
























## Menüplan Woche vom 24.11.25 bis 28.11.25

*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 	Pizza mit Vollkornboden Karottengemüse °* Gekochte Eier °*		Poulet-Frikassee * Bio Reis °* Tagesgemüse °*		Bio Knospe Spätzli mit Tofu und Käse überbacken Zweierlei Bohnen°*		IPS Rindsgehacktes°* Bio Vollkorn Hörnli Apfelmus°* Linsensalat°*		Poulet Innenfilet in Sesampanade° Haus-Sauce * Kartoffel-Rissolées°	
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

