

Hirzebach  
Eifach guet

**KW 35**

**25.08.25-29.08.25**

**Menü**

**Vegetarisch**

**Montag**

**Tomaten-Mozzarella Panzerotti  
mit Rahm-Kohlrabi  
und Rüeblisalat**

**Tomaten-Mozzarella Panzerotti  
mit Rahm-Kohlrabi  
und Rüeblisalat**

**Dienstag**

**Pfannkuchen  
mit vegetarischer Bolognese  
Rahmspinat und Apfelmus**

**Pfannkuchen  
mit vegetarischer Bolognese  
Rahmspinat und Apfelmus**

**Mittwoch**

**Pouletbrust «Café de Paris»  
Pilaw-Reis  
und Romanesco**

**Quorn-Schnitzel «Café de Paris»  
Pilaw-Reis  
und Romanesco**

**Donnerstag**

**Kalbs-Kebab im Taschenbrot  
Tomaten, Zwiebeln, Joghurtsauce**

**Vegi-Gyros im Taschenbrot  
Tomaten, Zwiebeln, Joghurtsauce**

**Freitag**

**Müscheli  
mit zweierlei Gehacktem (Rind, Lamm)  
und Sommergemüse**

**Müscheli mit Gehacktem (Vegi)  
und Sommergemüse**

Um Foodwaste zu verhindern können einzelne Menükomponenten variieren. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Wir geben euch gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten.