



















# menuandmore

## Menüplan Woche 22 (25.05.2026 - 29.05.2026)

	Mittagessen	Spezialmenü
<b>Montag,</b> 25.05.2026	Pfingstmontag	
<b>Dienstag,</b> 26.05.2026	Grüne Bohnen Vegetarische Pops Gebratene Mini-Kartoffeln	     
<b>Mittwoch,</b> 27.05.2026	Poulet-Frikassee Pilaw Reis Kohlrabi-Karotten-Gemüse	    
<b>Donnerstag,</b> 28.05.2026	Bio Knospe-Vollkorn Hörnli Rindsgehacktes Bio Knospe-Gartenerbsen	    
<b>Freitag,</b> 29.05.2026	Verschiedene Brote Aufschnitt sowie Käse Rohkost	 

### Herkunft

Fleisch & Geflügel: Schweiz


Meeresfisch: ausschliesslich mit MSC-Label (Fanggebiet und Produktionsland gemäss


Dokument «Herkunft der Lebensmittel» im Webshop und auf der Etikette)


Süsswasserfisch: ausschliesslich mit ASC-Label (Fanggebiet und Produktionsland gemäss


Dokument «Herkunft der Lebensmittel» im Webshop und auf der Etikette)

### Legende

 ohne Gluten

 ohne Laktose

 saisonal

 Informationen zu Allergenen geben ihnen die Mitarbeitenden Auskunft.