























Menüplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
----------	--------	----------	----------	------------	---------

<b>Vorspeise</b>	Salate vom Buffet	Salate vom Buffet	Salate vom Buffet	Salate vom Buffet	Salate vom Buffet
<b>Hauptgang Fleisch</b>				Gebratenes Buntbarschfilet  	Rindfleischburger  
<b>Beilage &amp; Gemüse</b>	Reis, Bio Knospengartenerbsen  	Hörnliauflauf Gemüse  	Bio-Couscous, Grüne Bohnen 	Peterlikartoffeln, Hülsenfrüchtesalat  	Bio-Ofenfrites, Cole Slaw-Salat  
<b>Hauptgang Vegetarisch</b>	Vegi-Crispy Nuggets 		Vegetarische Curry-Balls	Soja-Hackbällchen  	Okara Burger 
<b>Suppe</b>					
<b>Dessert</b>					
<b>Z'vieri</b>	Cornflakes mit Milch	Reisbrei 	Knäckebrot mit Frischkäse	Vollkornbrot mit Konfitüre 	Überraschungs Zvieri

Allgemeine Info:

	<p><i>Es kocht für Sie das Mensateam: Christian Bohnert (Leitung Grossregenerierküche), Gonzalo Hachim, Jorge Cruz</i></p>	<p>Wenn nicht anders deklariert kommen Fleisch und Geflügel aus der Schweiz</p>	<p>Der Fisch ist MSC zertifiziert. Zur Herkunft des Fisches kann das Mensapersonal Auskunft geben</p>	<p> ohne Gluten  ohne Laktose</p> <p>Für Informationen zu Allergenen geben ihnen die Mitarbeitenden Auskunft.</p>
---	--	---	---	---