



## Menuplan

30. März bis 3. April 2026

Woche 14

Wir sind eine Produktionsküche &amp; kochen täglich frisch

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Pasta Day	Reis mit Poulet Aileron  Reis mit crispy Burger  Rüebli und Broccoli	Lasagne  Lasagne  Ofengemüse	Gründonnerstag  FREI	Karfreitag  FREI
Rohkost  Blattsalat Salatbuffet	Rohkost  Blattsalat Salatbuffet	Rohkost  Blattsalat Salatbuffet	Rohkost  Blattsalat Salatbuffet	Rohkost  Blattsalat Salatbuffet

Die Komponenten können jederzeit abweichen, um Food Waste zu vermeiden

Bei Auskünften bezüglich Herkunft und Allergene steht das Küchenteam für Infos bereit

**Grün= vegetarisch oder vegan:** Gemüse und Früchtelieferant ist neu Koopernikus (alles Bio oder Demeter)

**Vegetarisch:** Es hat täglich eine warme Eiweissquelle ausser freitags

**Salatbuffet:** Beinhaltet, Rohkost (Gurken, Peperoni, Karotten, Tomaten, Fenchel, kann je nach Angebot des Lieferanten wechseln) / 1 Blattsalat, 2 Hülsenfrüchtesalate, 2 Bitterstoffsalate, 2 diverse Salate.

**Rot= Fleisch :** Das Fleisch kommt ausschliesslich aus der Schweiz, wenn möglich Bio oder IP-SUISSE (aus nachhaltigen Gründen, höchstens 2-3x wöchentlich). Fleisch- und Fischlieferant Metzgerei Keller

**Blau= Fisch:** Der Lachs ist immer Swiss Alpinlachs aus Lostallo / der allgemeine Konsum von Fisch (Label ASC) möchten wir nachhaltig geringhalten (1-2x monatlich)