



Menuplan

13. April bis 17. April 2026

Woche 16

Wir sind eine Produktionsküche & kochen täglich frisch

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gnocchi mit Cinque P und Pesto	Bratkartoffeln mit Fleischkäse	Momos	Pasta Day	Hot Dog Day
Vegi Schnitzel	Vegi Empanadas	Vegi Momos		
Romanesco und Kürbis	Rüebli und Blumenkohl	Broccoli		
Rohkost	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Rohkost
Blattsalat Salatbuffet	Blattsalat Salatbuffet	Blattsalat Salatbuffet	Blattsalat Salatbuffet	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 Lostalio / der allgemeine Konsum von Fisch (Label ASC) möchten wir nachhaltig geringhalten (1-2x monatlich)