



Menuplan

24. August bis 28. August 2026

Woche 35

Wir sind eine Produktionsküche & kochen täglich frisch

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Lasagne	Spätzli mit Vegi Nuggets	Taco's mit Fleisch	Langkornreis mit Swiss Alpin Lachs	Pasta Day
Parmigiana	Tortilla	Vegi Variante	Vegi Sticks	
Ofengemüse Erbsen	Blumenkohl Rüebli	Zucchetti	Spinat Krautstiel	
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 Lostallo / der allgemeine Konsum von Fisch (Label ASC) möchten wir nachhaltig geringhalten (1-2x monatlich)