



Menuplan

31. August bis 4. September 2026

Woche 36

Wir sind eine Produktionsküche & kochen täglich frisch

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Banh-Mi (Sandwiche) Geschmortes Rindfleisch Crispy Burger Ebly Rüebli & Pak Choi	Ravioli mit Ricotta & Spinat Tomatensauce Kartoffelgratin Ofengemüse & Erbsli	Reis mit Würstli im Teig Rüebli im Teig Blumenkohl	Sushireis mit Pouletspiessli Vegi Pops Edamame und Kürbis	Pasta Day
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)