



Menuplan

21. September bis 25. September 2026

Woche 39

Wir sind eine Produktionsküche & kochen täglich frisch

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Bratkartoffeln mit Fleischkäse	Safranrisotto	Pommes mit vegi Wings	Gnocchi mit Bolognese	Pasta Day
Arancini mit Tomaten/Mozzarella	Vegi crunchy Balls	Rüebli & Edamame	Gnocchi mit Pesto	
Bohnen & Linsen	Zucchini & Auberginen		Erbsen & Kürbis	
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)