kitchen_schule_pfingstweid

Menuplan 2. November bis 6. November 2026 Woche 45

Wir sind eine Produktionsküche & kochen täglich frisch

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gnocchi mit Cinque Pi Falafel Broccoli und Rüebli	Taco's mit Poulet und Maiskolben Taco's vegi und Maiskolben Bohnen Zucchetti	Risotto mit Hacktätschli Vegi Hacktätschli Erbsen	Pad Thai Fried Rice Bimi und Federkohl	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)