kitchen_schule_pfingstweid

Menuplan 16. November bis 20. November 2026 Woche 47

Wir sind eine Produktionsküche & kochen täglich frisch

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kroketten mit Rindsvoressen Vegi Hackbällchen Oder Parmigiana Karotten und Blumenkohl	Paella mit Muscheln und Crevetten Reis mit vegi Burger Bohnen und Kürbis	Schupfnudeln mit Vegi Nuggets Lauchgermüse	Reisnudeln mit vegi Frühlingsrollen Krupuk Edamame und Bimi	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)