

Woche 36

Menuplan

8. September bis 12. September 2025

Wir sind eine Produktionsküche & kochen täglich frisch

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Maiskolben, Taco's (Fleisch/Vegi), Pepronata, und Jalapeños	Reis mit vegi Frühlingsrollen, Rüebli und Broccoli	Lasagne	Glasnudeln Surf and Turf oder vegi dazu Bimi und Wasserspinat	Pasta DAy
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:

Herkunft: Das Gemüse und Obst sind, wenn möglich Bio, bevorzugt regionale Produkte

Das Salatbuffet beinhaltet täglich diverse Salate mind. 5, darunter mind. ein Hülsenfrüchtesalat

Rot= Fleisch :

Das Fleisch kommt ausschliesslich aus der Schweiz, wenn möglich Bio oder IP-SUISSE (aus nachhaltigen Gründen, höchstens 2x wöchentlich)

Blau= Fisch:

Der Lachs ist immer Swiss Alpinlachs aus Lostallo / der allgemeine Konsum von Fisch (Label ASC) möchten wir nachhaltig geringhalten (1-2x monatlich)