

Woche 37

Menuplan

15. September bis 19. September 2025

Wir sind eine Produktionsküche & kochen täglich frisch

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Knabenschiessen	Safranrisotto mit Rindsaftplätzl oder Falafel, Rahmspinat und Kürbis	Äplermagronen mit gerösteten Zwiebeln, Erbsli und Apfelmus	Kartoffelstock mit Rindsragout oder veganem Hack und Ofengemüse	Pasta D A y
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)