Pfingstweid

Woche 39

Menuplan 29. September bis 3. Oktober 2025

Wir sind eine Produktionsküche & kochen täglich frisch

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Hirsch oder Falafel	Reis mit Edamame und Momos	Pasta DAY	Kartoffelgratin mit Swiss Alpin Lachs, Rahmspinat und Rüebli	Hot Dog 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:
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)