



Menuplan

20. Oktober bis 24. Oktober 2025

Woche 42

Wir sind eine Produktionsküche & kochen täglich frisch

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Q-Tag Linguine & Wienerli oder Parmigiana, Broccoli, Kürbis und Rotkohl	Salzkartoffeln & Reis mit Fischknusperli oder vegi Shrimps, Rahmspinat und Herbstgemüse	Reis mit Poulet- geschnetzelm oder vegi Linsencurry und Edamame	Polenta- Gnocchis mit Tomatensugo oder Rindsragout , Blumenkohl & Erbsli	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 Demeterware)

Rot= Fleisch :

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