



Menuplan

27. Oktober bis 31. November 2025

Woche 43

Wir sind eine Produktionsküche & kochen täglich frisch

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Spätzli mit vegi Knusperstäbli Rüebli & Broccoli	Taco's Poulet/vegi mit Maiskolben und Jalapeños	Pizza	Reis mit Bao (Bun) Rind/vegi dazu Erbsen & Kabis	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:

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)