



Wir sind eine Produktionsküche & kochen täglich frisch

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kartoffelstock mit <b>Brätkügeli</b> oder mit vegi Hackbällchen  Blumenkohl und Erbsli	Bamigoreng und vegi Empanadas  Bimi und Pak Choi	Taco's mit <b>Poulet</b> oder Falafel gefüllt dazu Maiskolben  Pimientos	Reis und Bao gefüllt mit <b>pulled Beef</b> oder pulled Jackfruit  Edamame und Lauchgemüse	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 Demeter)

Vegetarisch: Es hat täglich eine warme Eiweissquelle ausser freitags

Salatbuffet: Beinhaltet, Rohkost (Gurken, Peperoni, Karotten, Tomaten, Fenchel, kann je nach Angebot des Lieferanten wechseln) / 1 Blattsalat, 2 Hülsenfrüchtesalate, 2 Bitterstoffsalate, 2 diverse Salate.

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 Lostalio / der allgemeine Konsum von Fisch (Label ASC) möchten wir nachhaltig geringhalten (1-2x monatlich)