



Menuplan

8. Dezember bis 12. Dezember 2025

Woche 50

Wir sind eine Produktionsküche & kochen täglich frisch

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kartoffelgratin mit <b>Fleischkäse</b>	Reis mit Swiss Alpin Lachs	Pizza	Gnocchi's mit Tomatensauce	Pasta DAY
Gemüsekrapfen	Vegi Stäbli oder Jackfruit	Herbstgemüse	Vegi Wings	
Federkohl und Bimi	Rahmspinat und Kürbis		Zucchetti und Erbsli	
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 Früchteleierant 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 Hülsenfrütesalate, 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 Lostallo / der allgemeine Konsum von Fisch (Label ASC) möchten wir nachhaltig geringhalten (1-2x monatlich)