



Menüplan ZM und PAVILLON KW19 04.05 – 08.05

LAKTOSEFREI:  GLUTENFREI: 

Für Informationen zu Allergenen geben ihnen die Mitarbeitenden Auskunft.

Zum Mittagessen werden noch Salate, Rohkost, Hüttenkäse und Nüsse angeboten.

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU	Bärlauchravioli  Oder Basilikumravioli Pilzrahmsauce  Reibkäse 	Lasagne mit Pflanzenhack  Apfelmus  	Chilli sin Carne   (Mit Soja, Mais, Bohnen und Tomaten) Reis  	Pouletschenkel   Rosmarinjus  Oder Linsen-Bratling  Ofenkartoffen   Erbsen und Karotten  	Paniertes Sojaschnitzel gefüllt mit Tomate  Gemüsereis   Cous-Cous
ZVIERI	Apfelmuffins Früchte	Kernenbrot mit Dörrotomatenaufstrich Früchte	Reiswaffeln mit Frischkäse Früchte	Zitronencake Früchte	Foccaciasandwich mit Mozzarella und Basilikum Früchte

Herkunft

Fleisch & Geflügel: Schweiz

Meeresfisch: ausschliesslich mit MSC-Label (Fanggebiet und Produktionsland gemäss Dokument «Herkunft der Lebensmittel» im Webshop und auf der Etikette)

Süsswasserfisch: ausschliesslich mit ASC-Label (Fanggebiet und Produktionsland gemäss Dokument «Herkunft der Lebensmittel» im Webshop und auf der Etikette)

Brot: schweiz

