

## Menüplan ZM und PAVILLON KW23 1.6-5.6

Für Informationen zu Allergenen geben ihnen die Mitarbeitenden Auskunft.

LAKTOSEFREI: 

GLUTENFREI: 

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

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU	<b>Seelachs im Knuspermantel</b>  <b>Oder Veginuggets</b>  <b>Petersilienkartoffeln</b>   <b>Rahmspinat</b>   <b>Tatardip</b> 	<b>Frühlingsrollen</b>  <b>Süss-sauersauce</b>   <b>Gebratener Reis mit Gemüse und Ei</b>  	<b>Zucchettipuffer</b>  <b>Peperonidip</b>   <b>Bulgur</b>  <b>Karottengemüse</b>  	<b>Basilikumpesto-Ravioli</b>  <b>Tomatensauce</b>   <b>Reibkäse</b> 	<b>Falafel</b>  <b>Tzaziki</b>  <b>Cous-Cous</b>  <b>Peperonata</b>  
ZVIERI	<b>Reiswaffeln mit Frischkäse</b>  <b>Früchte</b>	<b>Vollkornbrot mit Dörrtomatenaufstrich</b>  <b>Früchte</b>	<b>Focaccia mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum</b>  <b>Früchte</b>	<b>Flakes mit Hafermilch</b>  <b>Früchte</b>	<b>Gugelhupf</b>  <b>Früchte</b>

### 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

