



























## Menüplan ZM und PAVILLON KW3 12.1-16.1

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	<b>Vollkornpasta</b>   <b>Tomaten-Thonsauce</b>   <b>Tomatensauce</b>  <b>Erbsengemüse</b>   <b>Reibkäse</b>	<b>Kartoffelgnocchis</b>  <b>Vegibolognaise</b>   <b>Pestorahmsauce</b> <b>Reibkäse</b>	<b>Pouletschnitzel</b>  <b>Veginuggets</b>  <b>Cafe de Paris-Sauce</b>  <b>Röstihalbmond</b>   <b>Mischgemüse</b>  	<b>Orientalisches Kichererbsen-Ragout</b>   <b>Gemüse cous-cous</b>  <b>Basmatireis</b>   <b>Maisgemüse</b>  	<b>Vegetarischer Gemüsekebab</b>   <b>Taschenbrot</b> <b>Ofenkartoffeln</b>  <b>Joghurt-Dip</b>
ZVIERI	<b>Cornflakes mit Milch</b>  Früchte	<b>Birchermüesli</b>  Früchte	<b>Gugelhupf</b>  Früchte	<b>Kürbismuffins</b>  Früchte	<b>Marronicreme</b>  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