

WOCHENTAGE



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Allergene

-  1. Gluten
-  2. Eier
-  3. Laktose
-  4. Fisch
-  5. Soja
-  6. Celera
-  7. Senf
-  8. Sesam
-  9. Schalenobst
-  10. Erdnüsse
-  11. Sulfite
-  12. Lupinen
-  13. Mollusken
-  14. Schalentiere
-  15. Milchprotein
-  Vegetarisch

Randensalat
Rinds-
geschnetzeltes**
Gemüsebouquet
Kartoffelstock

Randensalat
Quorn-
geschnetzeltes*
Gemüsebouquet
Kartoffelstock

Birne

Grüner Salat
Spinatcremesuppe
Penne mit
Gemüsesauce 1
Gruyère

Stracciatellajoghurt 3
(Dorfkäserei
Arconciel)

Gemüsesuppe
Kräuteromelette 2
Salzkartoffeln
Glasierte Rüebli

Moro-Blutorange

Bio-
Buchstabensuppe 1
Geflügel-Quenelles
mit Champignons*
Pilaw-Reis
Erbsen auf
französische Art

Bio-
Buchstabensuppe 1
Vegi-Hack 5 und
Champignons
Pilaw-Reis
Erbsen auf
französische Art

Berliner 1,2, 3

Coleslaw-Salat
Geflügelfilet an
Thymianjus
Country Potatoes
Bohnen

Coleslaw-Salat
Bio-Tofu an
Thymianjus
Country Potatoes
Bohnen

Joghurt mit Vin cuit 3
(Dorfkäserei
Arconciel)

Herkunft:

Geflügel: Schweiz

Fisch: FAO 27
Nordatlantik MSC

Schweinfleisch: Schweiz

Rindfleisch: Schweiz

Pferdefleisch: Schweiz

* : Speise, die die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht erfüllt.

** : Wir verwenden industrielle braune Saucenfonds, die die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht erfüllen.

