

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

Grüner Salat
Kalbs-Pojarski
Provenzalischer
Bulgur 1
Gemüsebouquet

Grüner Salat
Bio-Tofu paniert
Provenzalischer
Bulgur 1
Gemüsebouquet

Gala-Apfel

Gemüsesuppe

Couscous mit
Gemüse und
Kichererbsen

Griess 1

Vanillejoghurt 3, 15
(Dorfkäserei
Arconciel)

Maissalat
Goldbuttfilet mit
Lachsfüllung 4
Dillsauce 3, 15
Salzkartoffeln
Erbsen

Maissalat

Vegi-Stick*
Dillsauce 3, 15
Salzkartoffeln
Erbsen

Hausgemachte
Schokoladencreme 3,
15

Bohnensalat

Chili-Vegi-Bällchen 1,
5*

Pilaw-Reis
Gedämpfte Rüebl

Hausgemachtes
Rhabarberkompott
mit Vanille

Rüeblisalat
Pouletschenkel
(La belle Luce)
Kartoffelstock
Gedämpfter Brokkoli

Rüeblisalat
Hausgemachte
Falafel mit Basilikum
Kartoffelstock
Gedämpfter Brokkoli

Carameljoghurt 3, 15
(Dorfkäserei
Arconciel)

Herkunft:

Geflügel: Schweiz

Fisch: FAO 27
Nordatlantik MSC

Schweinefleisch: 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.

