



02.02.2026 – 06.02.2026



MONTAG

- 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
- Vegetarier



DIENSTAG

- Gemüsesuppe
Zürcher Pouletgeschnetzelte s 3, 15
Hausgemachte Rösti
Erbesen
- Randensalat
Kürbissuppe
Tortellini mit Ricotta und Basilikum 1, 2, 3, 15
Tomatencoulis
Gruyère gerieben
- Himbeerjoghurt 3, 15
(Dorfkäserei Arconciel)
- Knackiger Apfel

MITTWOCH

- Eisbergsalat
Fischfilet Bordelaise 1, 4
Petersilienkartoffeln
Gedämpfte Rüebli
- Eisbergsalat
Bio-Tofusteak paniert 2, 5
Petersilienkartoffeln
Gedämpfte Rüebli
- Orangensalat

DONNERSTAG

- Pastinakensuppe
Frühlingsrollen mit Gemüse 1, 7
Basmatireis
Chinakohl geschmort
- Himbeerjoghurt 3, 15
(Dorfkäserei Arconciel)

FREITAG

- Bohnensalat
Spaghetti mit Bolognese 1
Brokkoli
Gruyère gerieben
- Bohnensalat
Spaghetti mit Tomatensauce 1
Brokkoli
Gruyère gerieben 3, 15
- Waadtländer Bio-Kiwi

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.