














MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

-  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

Feiertag

Eisbergsalat
Rüeblicrème
Rindfleisch-Tortellini
1, 2
Tomatencoulis mit
Basilikum
Gruyère gerieben 15

Eisbergsalat
Rüeblicrème
Tortellini mit Ricotta
und Spinat 1, 2, 3, 15
Tomatencoulis mit
Basilikum
Gruyère gerieben 15

Gala-Apfel

Rüebli Salat
Schweinsbraten mit
Herbsttrompeten
Country Potatoes
Schmorbohnen

Rüebli Salat
Pilzschnitte mit
Herbsttrompeten
Country Potatoes
Schmorbohnen

Erdbeerkompott

Bio-
Buchstabensuppe 1

Nasi Goreng
(Erbsen, Rüebli,
Chinakohl, Bio-
Räuchertofu)

Joghurt 3, 15
(Dorfkäserei
Arconciel)

Rüebli Salat
Geflügelmedaillons
an Honig-Zitronen-
Sauce
Taboulé 1
Kräutertomaten 1

Rüebli Salat
Sojastreifen 5
Taboulé 1
Kräutertomaten 1

Bio-Banane



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.