



5.10.2026 – 9.10.2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

-  1. Gluten
-  2. Oeuf
-  3. Lactose
-  4. Poisson
-  5. Soja
-  6. Céleri
-  7. Moutarde
-  8. Sésame
-  9. Fruit à coque
-  10. Arachides
-  11. Sulfites
-  12. Lupin
-  13. Mollusque
-  14. Crustacé
-  15. Protéine de lait
-  Végétarien

Randensalat

Paniertes
Seehechtfilet* 1,4

Gemüsebulgur 1

Piperade (Peperoni,
Tomaten, Zwiebeln)

Randensalat

Vegistäbli

Gemüsebulgur 1

Piperade (Peperoni,
Tomaten, Zwiebeln)

Apfel

(Ferme de la Source)

Grüner Salat

Bauern-
Gemüsesuppe

Vegetarischer
Hachis Parmentier
mit Greyerzer
überbacken

Joghurt (Dorfkäserei
Arconciel) 3,15

Blumenkohl-
cremesuppe

Pouletschenkel aus
dem Ofen

Country-Fries

Broccoli

Blumenkohl-
cremesuppe

Country-Fries

Broccoli

Zwetschgen
(Ferme de la
Source)

Asiatisches Quorn-
Geschnetzeltes

Basmatireis

Hausgemachter
Fruchtsalat

Bohnensalat

Rindsragout

Gestampfte
Kartoffeln mit
Olivenöl

Bouillon-Rüebli

Bohnensalat

Bio-Tofuragout 5

Gestampfte
Kartoffeln mit
Olivenöl

Bouillon-Rüebli

Joghurt (Dorfkäserei
Arconciel) 3,15

Herkunft:

Fisch: FAO 61/67
Nordatlantik

Rind: Schweiz

Wurst: Schweiz

* : Dieses Gericht erfüllt die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht.

** : Wir verwenden industriell hergestellte, allergenfreie braune Saucenfonds und Salatsauce, die die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht erfüllen.

Schweizer Brot Brot: Schweiz Jacques Hauser

