



Wochentag	Fleisch – Menu	Vegetarisches – Menu	Laktosefreies- / Glutenfreies-Menu
Montag	Tofu-Kräuterpiccata Tomaten-Mascarponesauce ☆ Cavatelli Teigwaren ○ Randengemüse und / oder Chicorino rosso ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆	Tofu-Kräuterpiccata Tomaten-Mascarponesauce ☆ Cavatelli Teigwaren ○ Randengemüse und / oder Chicorino rosso ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆	Bio Tofuwürfel ○☆ Tomatensauce ○☆ Tagliatelle ○☆ Randengemüse und / oder Chicorino rosso ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆
Dienstag	Pouletgeschnetzeltes (CH) BTS ○☆ Currysauce Casimir ☆ Wildreis ○☆ / Reis ○☆ Karottenspickel und / oder Gem. Blattsalat ○☆ Dessert: Birnencreme ☆	Vegane Nuggets ○ Currysauce Casimir ☆ Wildreis ○☆ / Reis ○☆ Karottenspickel und / oder Gem. Blattsalat ○☆ Dessert: Birnencreme ☆	Pouletgeschnetzeltes (CH) BTS ○☆ Currysauce ○☆ Wildreis ○☆ / Reis ○☆ Karottenspickel und / oder Gem. Blattsalat ○☆ Dessert: Joghurt Banane ○☆
Mittwoch	Tortilla Peperoni-Kartoffeln ○☆ Soja Bolognese ○☆ Neu Kartoffeln ○☆ Randen Julienne ○☆ Dessert: Birnen (ganz, roh) ○☆	Tortilla Peperoni-Kartoffeln ○☆ Soja Bolognese ○☆ Neu Kartoffeln ○☆ Randen Julienne ○☆ Dessert: Birnen (ganz, roh) ○☆	Tortilla Peperoni-Kartoffeln ○☆ Soja Bolognese ○☆ Neu Kartoffeln ○☆ Randen Julienne ○☆ Dessert: Birnen (ganz, roh) ○☆
Donnerstag	Poulet-Bratkügel (CH) Weisse Rahmsauce ☆ Blätterteigpastetli Grüne Bohnen und / oder Nüsslisalat ○☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) ○☆	Bio Tofuwürfel ○☆ Weisse Rahmsauce ☆ Blätterteigpastetli Grüne Bohnen und / oder Nüsslisalat ○☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) ○☆	Bio Tofuwürfel ○☆ Rahmsauce ○☆ Reis ○☆ Grüne Bohnen und / oder Nüsslisalat ○☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) ○☆
Freitag	Vegi Schnitzel Frischkäse/Tomatenfüllung Petersilien-Rahmsauce ☆ Müscheli Dinkelteigwaren ○ Eisbergsalat ○☆ Dessert: Joghurt Erdbeere ☆	Vegi Schnitzel Frischkäse/Tomatenfüllung Petersilien-Rahmsauce ☆ Müscheli Dinkelteigwaren ○ Eisbergsalat ○☆ Dessert: Joghurt Erdbeere ☆	Fusili Gratin mit Broccoli ○☆ Eisbergsalat ○☆  Dessert: Joghurt Erdbeere ○☆

○ laktosefrei

☆ glutenfrei

# Meals for Kids

wünscht allne «ä Guetä»



Unsere Menus werden nach den Richtlinien von Fourchette verte zusammengestellt und gekocht - dem Label der ausgewogenen Ernährung.

Alle angebotenen Fische sind MSC oder ASC zertifiziert.



Zu unserem Partner dürfen wir den WWF Schweiz zählen.

Wir engagieren uns aktiv für den Schutz der Umwelt.



Wir setzen auf das Tierwohl.

Darum bestimmen bereits über 60% unseres Angebotes die vom Schweizerischen Tierschutz STS empfohlenen Programme BTS/RAUS.

## FLEISCH – HERKUNFT

Unser Kalb-, Rind- und Schweinefleisch sowie Pouletfleisch stammt aus der Schweiz. Indem wir in unseren Menuplänen das Schwergewicht auf Fleisch aus Schweizer Herkunft legen, unterstützen wir die einheimischen Landwirte und bieten Ihnen eine höchstmögliche Sicherheit.