



Wochentag	Fleisch – Menu	Vegetarisches – Menu	Laktosefreies- / Glutenfreies-Menu
Montag	Äplermakkronen Gratin Karottenspickel ○☆  Dessert: Apfelcrème ☆	Äplermakkronen Gratin Karottenspickel ○☆  Dessert: Apfelcrème ☆	Fuili Gratin mit Boccoli ○☆ Karottenspickel ○☆  Dessert: Joghurt Banane ○☆
Dienstag	Tortelloni Tomaten/Mozzarisella ☆ Tomatensauce mit Flageoletbohnen ○☆ Sbrinz gerieben ☆ Randengemüse und / oder Endiviensalat ○☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) ○☆	Tortelloni Tomaten/Mozzarisella ☆ Tomatensauce mit Flageoletbohnen ○☆ Sbrinz gerieben ☆ Randengemüse und / oder Endiviensalat ○☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) ○☆	Fiori Ricotta Spinat ○☆ Tomatensauce mit Flageoletbohnen ○☆ Sbrinz gerieben ☆ Randengemüse und / oder Endiviensalat ○☆ Dessert: Apfel (ganz, roh) ○☆
Mittwoch	Lachstranchen ASC ○☆ Zitronen-Schnittlauchsaucе ☆ Couscous ○ / Reis ○☆ Blattspinat und / oder Randen Julienne ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆	Vegi-Fit Schnitzel mir Gemüse ○ Zitronen-Schnittlauchsaucе ☆ Couscous ○ / Reis ○☆ Blattspinat und / oder Randen Julienne ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆	Lachstranchen ASC ○☆ Rahmsauce ○☆ Reis ○☆ Blattspinat und / oder Randen Julienne ○☆ Dessert: Kiwi (ganz, roh) ○☆
Donnerstag	Gehacktes vom Rind (CH) BTS/RAUS ○☆ Hörnli / Hörnli Vollkorn ○ Sbrinz gerieben ☆ Eisbergsalat ○☆ Dessert: Apfelmus ○☆	Quornbolognese ○☆ Hörnli / Hörnli Vollkorn ○ Sbrinz gerieben ☆ Eisbergsalat ○☆ Dessert: Apfelmus ○☆	Gehacktes vom Rind (CH) BTS/RAUS ○☆ Tagliatelle ○☆ Sbrinz gerieben ☆ Eisbergsalat ○☆ Dessert: Apfelmus ○☆
Freitag	Süsskartoffel-Quinoa-Spinat Küchlein Kräuterrahmsauce ☆ Tomatenrisotto ○☆ Grüne Bohnen und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Birne (ganz, roh) ○☆	Süsskartoffel-Quinoa-Spinat Küchlein Kräuterrahmsauce ☆ Tomatenrisotto ○☆ Grüne Bohnen und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Birne (ganz, roh) ○☆	Bio Tofuwürfel ○☆ Rahmsauce ○☆ Reis ○☆ Grüne Bohnen und / oder Karotten Julienne ○☆ Dessert: Birne (ganz, roh) ○☆

○ 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.