

























Menüplan Woche 19 (05.05. - 09.05.2025)

Mittagessen

Spezialmenü

Montag 05.05.2025	Panaeng Curry mit Planted Bio-Reis Blattspinat	    	
Dienstag 06.05.2025	Gemüsebällchen ca. 3-4 Stk Tzatziki Gebratene Wellenkartoffeln Randensalat Blumenkohlsalat mit Kernen	     	Falafelkugeln ca. 5-6 Stk (EP) Vegetarisches Soja-Schnitzel paniert (EP)
Mittwoch 07.05.2025	Pfälzer Karotten Bio Knospe-Makkaroni (PP) Tomaten-Zucchetti-Sugo mit Poulet-Meatballs	   	Gezupftes Planted mit Jackfruit an BBQ-Sauce (EP)
Donnerstag 08.05.2025	Rüebli-salat Seelachs im Knuspermantel (MSC) Zitronen-Quark-Mayonnaise Bio-Vollreis Linsensalat	    	Gemüse-Piccata-Puffer (EP)
Freitag 09.05.2025	Quorngeschnetzeltes Casimirsauce Bio-Vollkorn-Bulgur Bio Knospe-Gartenerbsen	   	

Herkunft

Fleisch & Geflügel: Schweiz

Meeresfisch: ausschliesslich mit MSC-Label (Fanggebiet und Produktionsland gemäss Dokument «Herkunft der Lebensmittel» im Webshop und auf der Etikette)

Süsswasserfisch: ausschliesslich mit ASC-Label (Fanggebiet und Produktionsland gemäss Dokument «Herkunft der Lebensmittel» im Webshop und auf der Etikette)

Legende

-  ohne Gluten
-  ohne Laktose
-  saisonal

Für Informationen zu Allergenen geben ihnen die Mitarbeitenden Auskunft.