

Mittagessen

KW 02/25	Suppe	Rein Pflanzlich	Fleisch/Vegetarisch
Montag 06.01.	Tagessuppe	Gelber Linsen Dal Reis Edamame	Älplermakkaroni mit Käse überbacken Apfelmus
Dienstag 07.01.	Hafersuppe	Geschmorter Chili Sellerie Polenta Lauch	Rindsgeschnetzeltes (vom FiBL Hof) mit roter Currysauce Jasminreis Broccoli
Mittwoch 08.01.	Lauchsuppe	Rüebli Burger Meerrettich Dip Waldstaudenroggen Blumenkohl	Krustenbraten vom Schweinebauch (Projekt SchweinErleben) Salzkartoffeln Sauerkraut
Donnerstag 09.01.	Sellerie- suppe	Crispy Tofu Zitronen Nudeln Bohnen	Wildschweinbraten Pilzsauce Spätzli Rüebli
Freitag 10.01.	Tagessuppe	Pilz Risotto mit gebratenen Pilzen Gemüse	Pizza mit Grillgemüse und Mozzarella überbacken

Alle unsere Gerichte sind aus biologischen Zutaten.
Ausnahmen werden gekennzeichnet.*
Unsere Küche ist gemäss Bio-Cuisine
und Gout-mieux zertifiziert.

Wir verwenden nur Schweizer Fleisch in Bio Knospe Qualität
oder aus FiBL Versuchen. Fisch gem. Deklaration im Menu.
Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.