

KW 09/25

**Suppe**

**Rein Pflanzlich**

**Fleisch/Vegetarisch**

Montag  
24.02.

Tagessuppe

Chili sin Carne  
Reis  
Veganer Dip

Bami Goreng (Nudeln)  
mit Ei, Samosa  
und Gemüse

Dienstag  
25.02.

Bouillon mit  
Backerbsen

Wintergemüse Bowl  
mit Linsen, Erbsen  
und Falafel

Siedfleisch mit  
Meerrettichsauce  
Salzkartoffeln  
Rotkohl

Mittwoch  
26.02.

Linsensuppe

Panierte Randen mit  
Marronsauce  
Grünkernotto  
Sauerkraut

Rindssaftplätzli Fleisch vom  
FiBL Hof  
Ofen Kartoffeln  
Rüebli

Donnerstag  
27.02.

Zwiebel-  
suppe

Tandoori Gemüse mit  
Tofu  
Jasminreis

Hörnli mit Ghacktem oder  
Carbonara  
Spinat

Freitag  
28.02.

Tagessuppe

Vegane Spätzlipfanne mit  
Gemüse

Piadina gefüllt mit  
Frischkäse, Auberginen und  
Blattsalat

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.