

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.