

KW 14/25

Suppe

Rein Pflanzlich

Fleisch/Vegetarisch

Montag
31.03.

Tagessuppe

Süsskartoffel Eintopf
Polenta
Fenchel

Randen Lasagne
mit Feta
Broccoli

Dienstag
01.04.

Sellerie-
suppe

Nasi Goreng
mit Gemüse
und Tempeh
Edamame

Ofenfleischkäse
Senfsauce
Kartoffelgratin
Bohnen

Mittwoch
02.04.

Pastinaken-
suppe

Panierter Sellerie
Tomatengersotto
Lauch

Hacktätschli
(Fleisch vom FiBL Hof)
Kartoffelstock
Rotkabis

Donnerstag
03.04.

Rüebli-
suppe

Kichererbsen Mus
Tomatensauce
Ofenkartoffeln
Randen und Broccoli

Linsen Bowl
mit Waldstaudenroggen
Bärlauchsauce Sauce
Gebakener Sellerie

Freitag
04.04.

Tagessuppe

Limettenrisotto
mit Gemüse

Hausgemachte
Käseschnitten
mit
Gemüse

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.