

KW 14/25

Suppe**Rein Pflanzlich****Fleisch/Vegetarisch**Montag
31.03.

Tagessuppe

Süsskartoffel Eintopf
Polenta
FenchelRanden Lasagne
mit Feta
BroccoliDienstag
01.04.Sellerie-
suppeNasi Goreng
mit Gemüse
und Tempeh
EdamameOfenfleischkäse
Senfsauce
Kartoffelgratin
BohnenMittwoch
02.04.Pastinaken-
suppePaniertes Sellerie
Tomatengersotto
LauchHacktätschli
(Fleisch vom FiBL Hof)
Kartoffelstock
RotkabisDonnerstag
03.04.Rüebli-
suppeKichererbsen Mus
Tomatensauce
Ofenkartoffeln
Randen und BroccoliLinsen Bowl
mit Waldstaudenroggen
Bärlauchsauce Sauce
Gebakener SellerieFreitag
04.04.

Tagessuppe

Limettenrisotto
mit GemüseHausgemachte
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.