

KW 27/24

Suppe

Rein Pflanzlich

Fleisch/Vegetarisch

Montag
01.07.

Tagessuppe

Safran Gemüse
Waldstaudenroggenrisotto
Spinat

Käse Törtchen
Knoblauch Dip
Rosmarinkartoffeln
Rüebli

Dienstag
02.07.

Gersten-
suppe

Dal
Jasminreis
Gemüse und Kartoffeln

Rindsgeschnetzeltes
Couscous
Bohnen

Mittwoch
03.07.

Fenchel-
suppe

Panierte Champignon
Spaghetti Napoli
Broccoli

Schweinshalssteak
Pfeffersauce
Röstikroketten
Zucchetti

Donnerstag
04.07.

Currysuppe

Buchweizen Bowl
mit Tempeh
Paprikasauce
Aubergine
Rüebli und Gurkenstreifen,
Kürbiskerne

Lasagne mit Rindfleisch
vom FiBL Hof
und Käse überbacken

Freitag
05.07.

Tagessuppe

Limetten Risotto
Gemüse

Kartoffelgratin
mit Ratatouille und
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.