

| KW 47/24             | Suppe                | Rein Pflanzlich  | Fleisch/Vegetarisch   |
|----------------------|----------------------|--|---|
| Montag<br>18.11.     | Tagessuppe           | Gemüsecurry mit<br>Kichererbsen<br>Jasminreis<br>Kürbis      | Älplermakkaroni<br>Spinat<br><br>Apfelmus                         |
| Dienstag<br>19.11.   | Blumen-<br>kohlsuppe | Rüebli Burger<br>Grünkern<br>Sauerkraut                      | Chämibraten<br>(Bio Schweinefleisch)<br>Kartoffelgratin<br>Bohnen |
| Mittwoch<br>20.11.   | Harira               | Pilz Ragout<br>Buchweizen<br>Rüebli                          | Falsche Cordon-bleu<br>Pommes frites<br>Sellerie                  |
| Donnerstag<br>21.11. | Lauchsuppe           | Marroni-Wurzelgemüse<br>Ragout<br>Kartoffelstock<br>Kohlrabi | Rindsvoressen Asia<br>Vollkorn Risotto<br>Wirz                    |
| Freitag<br>22.11.    | Tagessuppe           | Fusilli<br>mit Herbstgemüse                                  | Käse Wähe mit Zwiebeln<br>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.