

















MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

-  1. Gluten
-  2. Eier
-  3. Laktose
-  4. Fisch
-  5. Soja
-  6. Celera
-  7. Senf
-  8. Sesam
-  9. Schalenobst
-  10. Erdnüsse
-  11. Sulfite
-  12. Lupinen
-  13. Mollusken
-  14. Schalentiere
-  15. Milchprotein
-  Vegetarier

Eisbergsalat

Ravioli mit
Mozzarella

Tomatencoulis

Gruyère gerieben 3,
15

Joghurt 3, 15

(Dorfkäserei Arconciel)

Gemüsesuppe

Couscous mit
Gemüse und
Kichererbsen 1

Griess

Birne

Kürbissuppe

Fischstick an
Tartarsauce mit
Joghurt 1, 3, 4, 15

Ebly mit Gemüse

Federkohl gedünstet

Kürbissuppe

Vegistick an
Tartarsauce mit
Joghurt 1, 3, 15

Ebly mit Gemüse

Federkohl gedünstet

Bio-Banane Max
Havelaar

Maissalat

Trutenbraten mit
Morchelfüllung

Morchelsauce

Potatoes

Glasierter Rübli

Maissalat

Quornschnitzel 2

Morchelsauce

Potatoes

Glasierter Rübli

Hausgemachter
Orangensalat

Grüner Salat

Rüebli Salat

Spaghetti mit
Tomatensauce 1

Gruyère gerieben 3,
15

Bûche de Noël 3, 5,
15

Herkunft:

Geflügel: Schweiz

Fisch: FAO 27
Nordatlantik MSC

Schweinefleisch: Schweiz

Rindfleisch: Schweiz

Pferdefleisch: Schweiz

* : Speise, die die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht erfüllt.

** : Wir verwenden industrielle braune Saucenfonds, die die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht erfüllen.

