

Menüplan 20.06. - 24.06.2022

| | Mittagessen | Fleisch | Vegi |
|-------------------|---|---------|------|
| Montag | Maiskolben 2 Stk ° * Nudeln Cole Slaw Salat ° * s Speck-Carbonarasauce (S) (PP) * Mangoquarkschnitte s | | |
| Dienstag | Honig-Gemüsecurry mit Tofu ° * Randensalat ° * Grüne Erbsen ° * s Waldbeerencreme * s | | |
| Mittwoch | Äipler Makkaroni Apfelmus ° * s Broccoli mit Sesam ° * s Ragout von grünem Spargel * s Schoggimuffin | | |
| Donnerstag | Vegetarische Bratwurst Currywurstsauce ° * Kalbsbratwurst ° * Zwiebelsauce ° * Bio Ofenfrites ° * Karottenstäbli | | |
| Freitag | Knusperstäbchen ° Tomaten-Dip ° * Schmelzkartoffeln ° * Fischstäbli (MSC) ° Tartar-Dip * Rahmspinat * s Gurkensalat ° * s Joghurt Griechische Art * Rote Grütze ° * s | | |

Herkunft

Fleisch & Geflügel: Schweiz

Meeresfisch: ausschliesslich mit MSC-Label (Fanggebiet und Produktionsland gemäss

Dokument «Herkunft der Lebensmittel» im Webshop und auf der Etiketle)

Süsswasserfisch: ausschliesslich mit ASC-Label (Fanggebiet und Produktionsland gemäss

Dokument «Herkunft der Lebensmittel» im Webshop und auf der Etiketle)

Legende

* glutenfrei

° laktosefrei

s saisonal