

Menüplan

19.10.2026 BIS 25.10.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Mittag	Bouillon ⁷ Pasta zucca^{1, 2, 3} Kürbis, Dörpfleume, Mayoran, Rahm Geriebener Käse ³ Bunter Blattsalat Früchte	<u>Markos & Lenas</u> <u>Geburi</u> Crèmesuppe ³ Grillierte Pouletbrust Reis Brokkoliröschen mit Mandel ⁵ Tomatensalat mit Basilikum Schoggikuchen ^{1, 2, 3}	Bouillon ⁷ Butternusskürbis gebacken Zucchetti-Risotto ⁷ Geriebener Käse ³ Bunter Blattsalat Früchte	Crèmesuppe ³ Fleischvogel^{1, 2, 3} Salzkartoffel ³ Kohlrabigemüse ³ Gurkensalat an Dill- Joghurt ^{3, 13} Quarkspeise mit Früchten ³	Bouillon ⁷ Fish & Chips^{1, 2, 7, 10, 13} dazu Chili-Thymian- Mayo Kartoffelwürfel gebacken Blattspinat mit Zwiebelwürfel ³ Bunter Blattsalat Früchte		
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Abend	Rösti Waliser Art ^{1, 3}	Café Complét ^{1, 3}	Kochen auf der Gruppe	Käse-Wurstsalat ^{3, 7, 13}			

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch und Backwaren. Ausnahmen werden klar deklariert. Für weitere Informationen geben die Mitarbeitenden der Küche gerne Auskunft.

Allergene: 1-Gluten, 2-Eier, 3-Laktose, 4-Soja, 5-Hartschalenobst, 6-Erdnüsse, 7-Sellerie, 8-Sesamsamen, 9-Senf, 10-Fisch, 11-Krebstiere, 12-Weichtiere, 13-Schwefeldioxid & Sulfite, 14-Lupine