



Menüplan vom 09.11.2026 – 13.11.2026

Montag

Gemüsecremesuppe
Knusprige Polenta Pommes
mit Hummus, Quarkdip und
Broccoli

Saisonsalat / Rohkost

Dienstag

Fusilli Integrale mit
Bolognese (Rind)
Kohlrabi Gemüse

Saisonsalat / Rohkost

Vegi: Gerstenmalz-Bolognese

Mittwoch

Gnocchi
mit Pesto Rahmsauce
Linsencracker zum Salat
Saisonsalat / Rohkost

Donnerstag

Schlemmerfilet Bordelaise
(Seelachs)* mit Salzkartoffeln
und Rahmspinat

Saisonsalat / Rohkost

Vegi: Falafel

Freitag

Reis mit Senf-Eiern
und Bohnen

Dessert: Birnenquark

Saisonsalat / Rohkost

Rohkostteller: Rüebli, Stangensellerie, Pfälzer und saisonale Ergänzungen

Fleisch und Wurstwaren: Wir verwenden Schweizer-Fleisch.

Fisch: Fisch, der nicht aus der Region stammt, wird entsprechend deklariert. ***Seelachs Herkunft:** MSC FAO 61

Alle Brote und Backwaren stammen aus der Schweiz.

Allergenen in Lebensmitteln: Diesbezügliche Informationen können im Team nachgefragt werden.