Menüplan vom 30.11.2026 – 04.12.2026

Montag
Rindsragout mit Salzkartoffeln Rotkohl Saisonsalat / Rohkost
Vegi: Kichererbsenragout

Dienstag
Käse-Gemüsefladen Rüebli Gemüse Dessert: Schokoladen Muffin Saisonsalat / Rohkost

Mittwoch
Schweins-Piccata mit Tomatenrisotto Saisonsalat / Rohkost
Vegi: Sellerie-Piccata

Donnerstag
Spinat-Ricotta-Lasagne Gekochtes Ei zum Salat Saisonsalat / Rohkost

Freitag
Kartoffeleintopf mit Cervelats Wirsing-Rahm-Gemüse Saisonsalat / Rohkost
Vegi: Vegi-Cervelats

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.
Alle Brote und Backwaren stammen aus der Schweiz.
Allergenen in Lebensmitteln: Diesbezügliche Informationen können im Team nachgefragt werden.