

Menüplan

	Hauptkomponenten	Stärkebeilagen	Gemüsebeilagen
Montag 02.03.2026	Schweinspiccata an Tomatensauce Chili con Carne (Rindshackfleisch&Bohnen) Vegetarisches Chili con Carne	Spaghetti Süskartoffeln Kartoffelstock	Gelbe Bohnen Federkohl Karotten
Dienstag 03.03.2026	Poulet Nuggets mit Coctailsauce Ofenfisch an Dillsauce Gemüse Nuggets mit Coctailsauce	Pommes frites Gemüse Couscous Kartoffelstock	Ratatouille Curry Pastinaken Karotten
Mittwoch 04.03.2026	Ossobuco (Kalbshaxe geschmort) Kaninchenragout nach orientalische Art Bulgurgratin mit Veganer-Bratwurst	Oregano Polenta Tomaten Bulgur Kartoffelstock	Rosenkohl Fenchelviertel Karotten
Donnerstag 05.03.2026	Rindsgeschnetzeltes mit Lauch&Sojasauce Obwaldner Ofetori (Härdöpfelstockgratin) Seitangeschnetzeltes mit Lauch&Sojasauce	Reistätschli Kartoffelstock	Blumenkohl Lattich Karotten
Freitag 06.03.2026	Fleischbällchen an Paprikasauce Buntbarsch Saltimbocca an Zitronensauce Quinoabälchen an Paprikasauce	Müscheli Savoyer Kattoffeln Kartoffelstock	Zucchini Ofen Auberginen Karotten
Samstag 07.03.2026	Trutenragout mit Mischpilzen Überbackene Schweinsplätzli (Tomaten & Käse) Überbackener Quornschnitzel (Tomaten & Käse)	Gnocchi Gerstotto Kartoffelstock	Rotkraut Broccoli Karotten
Sonntag 08.03.2026	Schweinsbraten im Sesam Mantel an Ananassaauce Lammhüftli an Majoransauce Tofu im Sesam Mantel an Ananassaauce Apfelkuchen mit Streusel oder Fruchtsalat	Wildreis Kroketten Kartoffelstock	Gemüse garnitur Karotten

Rindfleisch: Schweiz / Kalbfleisch: Schweiz / Schweinefleisch: Schweiz / Lammfleisch: Schweiz, Neuseeland+, Australien+, Irland / Poulet: Schweiz / Truten: Schweiz, EU / Kaninchen: Schweiz, Ungarn / Wild: Schweiz, EU Fisch: alle unsere Fische sind MSC oder ASC zertifiziert / Backwaren: alle unsere Backwaren stammen aus Schweizer Produktion

+kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein