Wochenmenü

KW 46 - 09.11.2026 - 13.11.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Rohkost: **Frisches Gemüse** **** **Kürbislasagne -** feine Käse-Creme Sauce mit Käse überbacken	Suppe: **Tomaten- Creme** **** **Reis Casimir** - Poulet in milder Currysauce, Rübli und Erbsen	Rohkost: **Frisches Gemüse** **** **Pasta Peperonata** in Tomaten-Gemüsesauce, Fleischstückchen und Mozzarella	Rohkost: **Frisches Gemüse** **** **Mac & Cheese** - Teigwaren an cremiger Käsesauce	Suppe: **Rübli-Creme** **** **Pouletkügeli** an Bratsauce mit Ofenkartofeln und mildem Joghurt-Kräutersauce **DESSERT**
				
Allergene: 1, 3, 7	Allergene: 1, 7, 9, 10	Allergene: 1, 3, 7	Allergene: 1, 3, 7	Allergene: 1, 3, 7, 9
VEGETARISCH				
Rohkost: **Frisches Gemüse** **** **Kürbislasagne -** feine Käse-Creme Sauce mit Käse überbacken	Suppe: **Tomaten- Creme** **** **Reis Casimir** - Tofu in milder Currysauce, Rübli und Erbsen	Rohkost: **Frisches Gemüse** **** **Pasta Peperonata** in Tomaten-Gemüsesauce, Tofu-Stückchen und Mozzarella	Rohkost: **Frisches Gemüse** **** **Mac & Cheese** - Teigwaren an cremiger Käsesauce	Suppe: **Rübli-Creme** **** **Falafel** mit Ofenkartoffeln, vegetarischer Bratensauce und mildem Joghurt-Kräutersauce **DESSERT**
Allergene: 1, 3, 7	Allergene: 1, 6, 7, 9, 10	Allergene: 1, 3, 7	Allergene: 1, 3, 7	Allergene: 1, 7, 9

SUPPE ODER ROHKOST · WECHSELND

Tagessuppe oder eine wechselnde Auswahl an Rohkost: Karotten- und Gurkensticks, roten, gelben oder grünen Peperonisticks und Cherrytomaten.
Tagessuppe: 7, 9 · je nach Rezept zusätzlich 1. Vegetarische Suppe auf pflanzlicher Brühebasis.

FREITAG · DESSERT Allergene: 1, 3, 6, 7

Wochenmenü

ALLERGENLEGENDE

1 Glutenhaltige Getreide (hier: Weizen)
2 Krebstiere
3 Eier
4 Fische
5 Erdnüsse
6 Sojabohnen
7 Milch (einschliesslich Laktose)
8 Schalenfrüchte (Nüsse)
9 Sellerie (auch Knollensellerie)
10 Senf
11 Sesamsamen
12 Schwefeldioxid und Sulfite
13 Lupinen
14 Weichtiere

HERKUNFT

Rind-, Schweinefleisch: Schweiz
Pouletfleisch: Schweiz / EU.
Kalbs- und Pouletknochen: Schweiz.
Gemüse: Schweiz / EU.
Dessert: hausgemacht.

UNSERE BRÜHEN UND FONDS

Für unsere Brühen, Fonds und Bratensaucen verwenden wir Kalbs- und Pouletknochen von unserem Metzger des Vertrauens.


Rindfleisch


Schweinefleisch


Poulet

Wir verfeinern unsere Tomatensaucen mit Gemüse und tragen so zu einer abwechslungsreichen Ernährung und zur täglichen Gemüsezufuhr der Kinder bei.

HINWEISE ZU ALLERGENEN

Die Angaben beruhen auf den mitgeteilten Rezepturen und Produktinformationen; ein vollständiger Etikettenabgleich liegt noch nicht vor. Eier und Milch sind für alle
Hauptgerichte bestätigt; Gluten ist auch in den Gnocchi enthalten.
Gnocchi: Kann Spuren von Eiern (3), Soja (6) und Senf (10) enthalten. Weitere Spurenangaben sind noch nicht bestätigt.
Die Allergene der Tagessuppe richten sich nach der tatsächlich verwendeten Rezeptur.