

Menüplan

17. - 21. August

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück 	Kaffee, Tee, Saft, Milch, Soja- und Hafermilch Brot, Butter, Honig, Konfitüre, Frischkäse/Quark, Ovo Aufstrich, Joghurt; Frucht, Müesli	Kaffee, Tee, Saft, Milch, Soja- und Hafermilch Brot, Butter, Honig, Konfitüre, Frischkäse/Quark, Ovo Aufstrich, Frucht, Müesli, Joghurt, Milchreis	Kaffee, Tee, Saft, Milch, Soja- und Hafermilch, Brot, Butter, Honig, Konfitüre, Frischkäse/Quark, Ovo Aufstrich, Frucht, Müesli	Kaffee, Tee, Saft, Milch, Soja- und Hafermilch, Brot, Butter, Honig, Konfitüre, Frischkäse/Quark, Ovo Aufstrich, Frucht, Müesli, Joghurt. Eierspeise	Kaffee, Tee, Saft, Milch, Soja- und Hafermilch, Brot, Butter, Honig, Konfitüre, Frischkäse/Quark, Ovo Aufstrich, Frucht, Müesli, Joghurt, Fleisch und Käse
Abendessen  Inkl. Salat vom Buffet Mindestens ein Eiweiss- und ein Kohlenhydrat Komponent Für die ausgeglichene vegane Ernährung bieten wir täglich Sojamilch und Sojajoghurt an. ** Menü soll durch eiweisshaltige Salate oder Milchersatzprodukte ergänzt werden	Tofu Picatta Tomatensauce Bio Spaghetti 	Frikadellen Rahmsauce Stampfkartoffeln Tagesgemüse* Fleisch: Schweiz *** Vegi Burger Cremesauce Stampfkartoffeln Tagesgemüse* 	Vegane Cevapcici Pikante Tomatensauce Ratatouille* Bio Couscous 	Foodsafe Buffet Allerlei 	

Legende:



Vegan



erfüllt Fourchette verte
Kriterien

* mit Bio Gemüse
hergestellt

Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag: 07:00 Uhr bis 15:45

Freitag 07:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Über Zutaten in unseren Gerichten, die **Allergien und Intoleranzen** auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.