

Menüplan

07. - 11. September 2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück 	Kaffee, Tee, Saft, Milch, Soja- und Hafermilch Brot, Butter, Honig, Konfitüre, Frischkäse/Quark, Schokoladen Aufstrich, Frucht, Müesli, Fruchtojoghurt	Kaffee, Tee, Saft, Milch, Soja- und Hafermilch Brot, Butter, Honig, Konfitüre, Frischkäse/Quark, Schokoladen Aufstrich, Frucht, Müesli, Joghurt, Milchreis	Kaffee, Tee, Saft, Milch, Soja- und Hafermilch, Brot, Butter, Honig, Konfitüre, Frischkäse/Quark, Schokoladen Aufstrich, Frucht, Müesli, Fruchtojoghurt	Kaffee, Tee, Saft, Milch, Soja- und Hafermilch, Brot, Butter, Honig, Konfitüre, Frischkäse/Quark, Schokoladen Aufstrich, Frucht, Müesli, Joghurt. Eierspeise	Kaffee, Tee, Saft, Milch, Soja- und Hafermilch, Brot, Butter, Honig, Konfitüre, Frischkäse/Quark, Schokoladen 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*- Gemüse Stroganoff Trockenreis* 	Marinierte Pouletflügeli Ofenkartoffeln* mit Gemüse* Poulet: Schweiz *** Vegi Pops Ofenkartoffeln* mit Gemüse* 	Geburtstagsessen Luana Überbackene Cannelloni mediterraneo 	Foodsafe Buffet Allerlei 	

Legende:  Vegan  erfüllt Fourchette verte Kriterien * mit Bio Gemüse hergestellt

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

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