

# Mittagessen

**Essenszeiten**  
**12:00 bis 13:00**

KW 05/26	Suppe	Rein pflanzlich	Fleisch/Vegetarisch
Montag 26.01.	Tagessuppe	Kichererbsen- Süsskartoffel- Eintopf Quinoa und Spinat	Käsetörtchen Quark Dip Rosmarinkartoffeln Rüebli
Dienstag 27.01.	Weisswein- suppe	Lupinengeschnetzeltes Grünkern Blumenkohl	Rehgeschnetzeltes Spätzli Rotkabis
Mittwoch 28.01.	Knollen- Sellerie- suppe	Hausgemachter Randenburger Ofenkartoffeln Brokkoli und hausgemachtem Chutney	Hausgemachter Hackbraten Kartoffelstampf Bohnen
Donnerstag 29.01.	Bouillon mit Backerbsen	Penne mit Hausgemachter Pesto oder Tomatensauce Fenchel	Rindsragout (Fleisch vom FiBL Hof) asiatische Art Basmatireis Chinakohl Wirz Gemüse
Freitag 30.01.	Tagessuppe		Hausgemachte Pizza Margherita und Mozzarella überbacken

Alle unsere Gerichte sind aus biologischen Zutaten.  
Ausnahmen werden gekennzeichnet. \*  
Unsere Küche ist gemäss Bio-Cuisine  
zertifiziert.

Wir verwenden nur Schweizer Fleisch in Bio-Knospe-Qualität  
oder aus FiBL Versuchen. Fisch gem. Deklaration im Menu.  
Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten  
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Alle unsere Gerichte sind aus biologischen Zutaten.  
Ausnahmen werden gekennzeichnet.\*  
Unsere Küche ist gemäss Bio-Cuisine  
zertifiziert.

Wir verwenden nur Schweizer Fleisch in Bio-Knospe-Qualität  
oder aus FiBL Versuchen. Fisch gem. Deklaration im Menu.  
Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten  
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.