

# Mittagessen

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

KW 16/26	Suppe	Rein pflanzlich	Fleisch/Vegetarisch
Montag 13.04.	Tagessuppe	Seitan-Gyros Jasminreis Edamame	Älplermagronen mit Apfelmus
Dienstag 14.04.	Bouillon mit hausgemachten Flädli	Süsskartoffelcurry Grünkern Pak-Choi	Ungarisches Gulasch (Rindfleisch vom FiBL) Polenta Bohnen
Mittwoch 15.04.	Hafersuppe	Rüebliburger Rosmarinkartoffeln Broccoli Veganer Dip	Schweinskotelette (Fleisch vom FiBL Hof) Pommes frites Chicorée
Donnerstag 16.04.	Weisswein- suppe	Vegane Thunfisch-Wraps mit Bärlauchgersotto Rüebli	Riz Casimir mit Poulet und Pfersich
Freitag 17.04.	Tagessuppe	Gnocchi mit Tomatensauce Gemüse	Glasierter Speck Meerrettichsauce Kartoffelgratin Sauerkraut

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.