



Menuplan

Woche 21 (22.-25.05.2018)

	Menu	Vegi - Menu	Menu ohne Schweinefleisch	Lactosefreies Menu
Montag				
Dienstag	Saisonsalat gemischt (Grüner Salat, Gurken, Tomaten) Teigwaren alle Cinque pi (Parmecciano, Pomodori, Pfeffer, Petersilie, Rahm)	Saisonsalat gemischt (Grüner Salat, Gurken, Tomaten) Teigwaren alle Cinque pi (Parmecciano, Pomodori, Pfeffer, Petersilie, Rahm)	Saisonsalat gemischt (Grüner Salat, Gurken, Tomaten) Teigwaren alle Cinque pi (Parmecciano, Pomodori, Pfeffer, Petersilie, Rahm)	Saisonsalat gemischt (Grüner Salat, Gurken, Tomaten) Teigwaren alle Cinque pi (Pomodori, Pfeffer, Petersilie, Rahm)
Mittwoch	Trutenragout (CH) an leichter Currysauce (Kokosmilch) Trockenreiseis Gemüse	Gemüse kugeln an leichter Currysauce Trockenreis Gemüse	Trutenragout an leichter Currysauce Trockenreis Gemüse	Trutenragout an leichter Currysauce Trockenreis Gemüse
Donnerstag	Gratin dauphinois - Kartoffelgratin (Kartoffeln, Rahm, Milch, Käse) Mischgemüse	Gratin dauphinois - Kartoffelgratin (Kartoffeln, Rahm, Milch, Käse) Mischgemüse	Gratin dauphinois - Kartoffelgratin (Kartoffeln, Rahm, Milch, Käse) Mischgemüse	Gratin dauphinois - Kartoffelgratin (Kartoffeln, Rahm, Milch, Käse) Mischgemüse
Freitag	Salatbuffet: Rüebli-, Sellerie- und Grüner Salat 2 Toast Hawaii (Brot, Butter, Schinken (CH), Ananas, Schmelzkäse)	Salatbuffet: Rüebli-, Sellerie- und grüner Salat 2 Toast Hawaii (Brot, Butter, Ananas, Schmelzkäse)	Salatbuffet: Rüebli-, Sellerie- und grüner Salat 2 Toast Hawaii (Brot, Butter, Trutenfleisch (CH), Ananas, Schmelzkäse)	Salatbuffet: Rüebli-, Sellerie- und grüner Salat 2 Toast Hawaii (Brot, Butter, Schinken (CH), Ananas, Mozzarella)

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten!



Menuplan

Woche 21 (22.-25.05.2018)

Weitere Lieferungen – zu den Mahlzeiten – auf das Menu abgestimmt, je nach Angebot

Sortenreine Blattsalate

Lavata, Endivien, Brüsseler, Chinakohl, Blattsalat (Eichblatt), Eisbergsalat
(wird mit Hausdressing geliefert)

Die Blattsalate werden je nach Menu dekoriert mit Nüssen, Kernen, Brotroutons, Ei, Kräutern, Früchten etc.

Rohkost Salate

Rüebli Salat, Selleriesalat, Randensalat, Maissalat

Dessert

Dienstag, 22.05.2018

Süßes Dessert = (Gebäck, Mousse oder Crème....)

Donnerstag, 24.05.2018

Fruchtiges Dessert = (Mindestens ½ Frucht pro Person / Früchtecrème, Früchte im Teig, Fruchtkuchen...)

Fleischdeklaration

Schweine-, Rind- und Kalbfleisch / wenn keine andere Deklaration CH

Geflügel- und Pouletfleisch (CH / D / F / EU / Bras. / Arg.) → LDV – frei

Die Eier sind immer Schweizer Eier, es sind Freiland Eier naturaplust CH

Fisch / F / I / Norwegen / Vietnam / Indonesien

Gemüse- und Fruchtedeklaration

Gemüse und Früchte sind Schweizer Produkte, wenn nicht anderes vermerkt

Exotische Früchte (wie z.B. Ananas und Zitrusfrüchte, wie Orangen sind Importprodukte.

Wir planen und produzieren für die Tagesschulen unter dem Label „Fourchette verte“!

Das gesamte „mobile – Team“ wünscht allen eine gute Woche und guten Appetit!

