

# MENUPLAN

01.06.2026 BIS 07.06.2026



HEILPÄDAGOGISCHES  
ZENTRUM

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Mittag	<p><b>Rassige Pouletsteaks</b> mit Tomate und Käse überbacken<sup>3</sup> Brätler mit Rosmarin Bohngemüse<sup>3</sup> Bunter Blattsalat Früchte</p>	<p><i>Jakes Geburiwunsch</i> <b>Kalbsbratwurst</b> Bratensauce mit Rahm<sup>1, 3</sup> Teigwaren<sup>1, 2</sup> Rübligemüse<sup>3</sup> Gurkensalat an Dill-Joghurt<sup>3, 13</sup> Schoggi-Glace<sup>2, 3, 5</sup></p>	<p><b>Lachssteak gedämpft (Alaska)<sup>10</sup></b> Sauce Hollandaise<sup>2, 9</sup> Langkornreis Blattspinat mit Zwiebelwürfel<sup>3</sup> Bunter Blattsalat Früchte</p>	<p><b>**FEIERTAG**</b></p>	<p><b>**INTERNE WEITERBILDUNG**</b></p>	<p><b>**HAUPTKÜCHE GESCHLOSSEN**</b></p>	<p><b>**HAUPTKÜCHE GESCHLOSSEN**</b></p>
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Abend	<p>Café Complét<sup>1, 3</sup></p>	<p>Birchermüsli<sup>1, 3, 5</sup></p>	<p>Kochen auf der Gruppe</p>				

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch und Backwaren. Ausnahmen werden klar deklariert. Für weitere Informationen geben die Mitarbeitenden der Küche gerne Auskunft.

**Allergene:** 1-Gluten, 2-Eier, 3-Laktose, 4-Soja, 5-Hartschalenobst, 6-Erdnüsse, 7-Sellerie, 8-Sesamsamen, 9-Senf, 10-Fisch, 11-Krebstiere, 12-Weichtiere, 13-Schwefeldioxid & Sulfite, 14-Lupine