

TS-EJC Menuplan / Menu 12. – 16.10.2026

TAG/JOUR	Montag / Lundi	Dienstag / Mardi	Mittwoch / Mercredi	Donnerstag / Jeudi	Freitag / Vendredi
VORSPEISE	Rohe Gemüse Sticks Mais Salat	Rohe Gemüse Sticks Rüebli Salat	Rohe Gemüse Sticks Knoblauchbrot	Rohe Gemüse Sticks Gurken Salat	Rohe Gemüse Sticks Peperoni Salat
ENTRÉE	<i>Bâtonnets de légumes crus</i> <i>Salade de maïs</i>	<i>Bâtonnets de légumes crus</i> <i>Salade de carottes</i>	<i>Bâtonnets de légumes crus</i> <i>Pain à l'ail</i>	<i>Bâtonnets de légumes crus</i> <i>Salade de concombre</i>	<i>Bâtonnets de légumes crus</i> <i>Salade de poivrons</i>
HAUPTGANG	Rindsgehacktes Reis Gemüse	Bramata Polenta Tomatensauce Gemüse	Siedfleisch Gekocht in seiner Bouillon Gemüse & Kartoffel	Äplermaccaroni Röstzwiebeln Kartoffeln	Hausgemachte Spätzli Rahmspinat Parmesan
PLAT PRINCIPAL	<i>Bœuf haché</i> <i>Riz</i> <i>Légumes</i>	<i>Polenta Bramata</i> <i>Sauce tomate</i> <i>Légumes</i>	<i>Bœuf bouilli cuit dans son</i> <i>propre bouillon</i> <i>Légumes & pommes de terre</i>	<i>Macaronis des alpes</i> <i>Oignons frits</i> <i>Pommes de terre</i>	<i>Spätzli fais maison</i> <i>Epinard à la crème</i> <i>Parmesan</i>
DESSERT TS	Früchte	Hausgemachter Schokoladenkuchen	Früchte	Apfelmuss	Früchte
DESSERT EJC	<i>Fruits</i>	<i>Gâteau au chocolat fait</i> <i>maison</i>	<i>Fruits</i>	<i>Mousse de pommes</i>	<i>Fruits</i>
ZVIERI Zur Auswahl	Hausgemachtes Birchermüesli	Hausgemachtes Birchermüesli	Hausgemachtes Birchermüesli	Hausgemachtes Birchermüesli	Hausgemachtes Birchermüesli
GOÛTER A Choix	<i>Birchermüesli fait maison</i>	<i>Birchermüesli fait maison</i>	<i>Birchermüesli fait maison</i>	<i>Birchermüesli fait maison</i>	<i>Birchermüesli fait maison</i>

Unser Fleisch beziehen wir, wenn nicht anders markiert, ausschliesslich aus der Schweiz.
Sauf indication contraire, notre viande provient exclusivement de Suisse.