

TS-EJC Menuplan / Menu 11. – 15.05.2026

TAG/JOUR	Montag / Lundi	Dienstag / Mardi	Mittwoch / Mercredi	Donnerstag / Jeudi	Freitag / Vendredi
VORSPEISE	Rohe Gemüse Sticks Randensalat	Rohe Gemüse Sticks Grüner Salat	Rohe Gemüse Sticks Rüebli-salat	Auffahrt <i>Feiertag</i> Ascension <i>Jour férié</i>	
ENTRÉE	<i>Bâtonnets de légumes crus</i> <i>Salade betterave</i>	<i>Bâtonnets de légumes crus</i> <i>Salade verte</i>	<i>Bâtonnets de légumes crus</i> <i>Salade de carottes</i>		
HAUPTGANG	Rindsgeschnetzeltes vom Biohof Magglingen Stroganoff Sauce, Pilaw-Reis	Pasta Carbonarasauce Spargeln aus dem Seeland	Hausgemachte Pizza Margarita oder mit Schinken		
PLAT PRINCIPAL	<i>Emincé de bœuf sauce</i> <i>Stroganoff de la ferme bio de</i> <i>Macolin, riz pilaf</i>	<i>Pâte</i> <i>Sauce carbonara</i> <i>Asperge du Seeland</i>	<i>Pizza Margarita ou au</i> <i>jambon faite maison</i>		
DESSERT TS	Erdbeertartelette mit Vanillecrème	Früchte	Hausgemachtes Schokoladenmousse		
DESSERT EJC	<i>Tartelettes à la fraise avec</i> <i>crème à la vanille</i>	<i>Fruits</i>	<i>Mousse au chocolat faite</i> <i>maison</i>		
ZVIERI Zur Auswahl	Brot, Butter und Konfitüre Früchte Natur Joghurt und Granola	Brot, Butter und Konfitüre Früchte Natur Joghurt und Granola	Brot, Butter und Konfitüre Früchte Natur Joghurt Granola		
GOÛTER A Choix	<i>Pain, beurre et confiture</i> <i>Fruits</i> <i>Yaourt nature et granola</i>	<i>Pain, beurre et confiture</i> <i>Fruits</i> <i>Yaourt nature et granola</i>	<i>Pain, beurre et confiture</i> <i>Fruits</i> <i>Yaourt nature et granola</i>		

Unser Fleisch beziehen wir, wenn nicht anders markiert, ausschliesslich aus der Schweiz.

Sauf indication contraire, notre viande provient exclusivement de Suisse.