# Menüplan für Kalenderwoche: 36

**31. August bis 04. September 2026**

TAVOLA by FIORINO

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|---|---|---|
| **FRÜHSTÜCK** | | | | |
| Fiorino Zmorge | | | | |
| **ZNÜNI** | | | | |
| Früchte & Gemüse der Saison | | | | |
| **MITTAG** | | | | |
| | | | | |
| Rohkostteller | Rohkostteller | Rohkostteller | Rohkostteller | Rohkostteller |
| ***** | ***** | ***** | ***** | ***** |
| - | **Kabissalat** | - | **Bunter Blattsalat mit Kräutern und French Dressing** | **Blumenkohlsuppe** |
| ***** | ***** | ***** | ***** | ***** |
| **"Planted" Tenders, Cocktailsauce, Ofenkartoffeln und Kohlrabi** | **Chili con carne mit Reis** | **Farfalle mit Tomaten-Linsensauce & Reibkäse** | **Rollschinkli vom Schwein in Senfrahmsauce, mit Salzkartoffeln & Wirsing** | **Vegi Gehacktes mit Hörnli & Broccoli** |
| ***** | ***** | ***** | ***** | ***** |
| **Hausgemachtes Apfelmus mit Zimt** | - | **Naturejoghurt mit Himbeeren** | - | - |
| **ZVIERI** | | | | |
| Früchte & Gemüse der Saison | Früchte & Gemüse der Saison | Früchte & Gemüse der Saison | Früchte & Gemüse der Saison | Früchte & Gemüse der Saison |
| ***** | ***** | ***** | ***** | ***** |
| Birnen-Hafermilch | Pizzaschnecken | Belegte Brote (Frischkäse, Ei, Essiggurken) | Birnen-Zwetschgen Müesli | Wrap mit Frischkäse und Gemüse |

# Menüplan für Kalenderwoche: 37

**07. September bis 11. September 2026**

TAVOLA by FIORINO

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|---|---|---|
| **FRÜHSTÜCK** | | | | |
| Fiorino Zmorge | | | | |
| **ZNÜNI** | | | | |
| Früchte & Gemüse der Saison | | | | |
| **MITTAG** | | | | |
| | | | | |
| Rohkostteller<br>*****<br>**Kürbissuppe**<br>*****<br>**Buntes Saison Gemüse in einer Linsen-Curry-Sauce mit Basmatireis**<br>*****<br>**-** | Rohkostteller<br>*****<br>**-**<br>*****<br>**Lasagne mit Vegi-Bolognese und Mozzarella**<br>*****<br>**Fruchtsalat** | Rohkostteller<br>*****<br>**Maissalat mit Curry & Kräutern**<br>*****<br>**Pouletgeschnetzeltes in Bratensauce mit Rösti und Peperonata**<br>*****<br>**-** | Rohkostteller<br>*****<br>**-**<br>*****<br>**Vollkorn-Fusilli mit Auberginen-Tomatensauce & Reibkäse**<br>*****<br>**Naturejoghurt mit Zwetschgen** | Rohkostteller<br>*****<br>**Bunter Blattsalat mit gerösteten Leinsamen und Italian Dressing**<br>*****<br>**Kabeljau paniert* mit Kräuterdipp, dazu Salzkartoffeln & Blattspinat**<br>*****<br>**-** |
| **ZVIERI** | | | | |
| Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Naturejoghurt mit püriertem Pfirsich | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Vollkornbrot mit Hüttenkäse und Oliven | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Zwieback mit Butter, Glas Milch | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Frischkäse-Gurkenwrap | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Zwetschgenfladen und 1 Glas Milch |

# Menüplan für Kalenderwoche: 38

**14. September bis 18. September 2026**

TAVOLA by FIORINO

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|---|---|---|
| **FRÜHSTÜCK** | | | | |
| Fiorino Zmorge | | | | |
| **ZNÜNI** | | | | |
| Früchte & Gemüse der Saison | | | | |
| **MITTAG** | | | | |
| Rohkostteller<br>*****<br>**Bunter Blattsalat mit gehacktem Ei & Kürbiskernöldressing**<br>*****<br>**Pouletbrätkügeli in Bratensauce mit Röstipastetli & Rüebli**<br>*****<br>**-** | Rohkostteller<br>*****<br>**Broccolisuppe**<br>*****<br>**"Luya"-Geschnetzeltes, "Zürcher Art" mit Reis & Bohnen**<br>*****<br>**-** | Rohkostteller<br>*****<br>**-**<br>*****<br>**Tortellini mit Ricotta & Spinat dazu Linsen-Bolognese und Reibkäse**<br>*****<br>**Griessbrei mit Beerenkompott** | Rohkostteller<br>*****<br>**Tomatensalat**<br>*****<br>**Bündner Gerstensuppe mit Poulet-Wienerli und Brot**<br>*****<br>**-** | Rohkostteller<br>*****<br>**-**<br>*****<br>**Tomatenrisotto mit Mascarpone & Grana Padano und Mozarellaperlen zum drüberstreuen**<br>*****<br>**Magerquark mit Birne & Quitte** |
| **ZVIERI** | | | | |
| Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Trauben-Käsespiess mit Vollkornbrot | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Knäckebrot mit Quarkdipp | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Herbstlicher Fruchtsalat,Glas Milch | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Naturejoghurt mit Zwetschgenstückli | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Vollkornbrot mit Eieraufstrich |

# Menüplan für Kalenderwoche: 39

**21. September bis 25. September 2026**

TAVOLA by FIORINO

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|---|---|---|
| **FRÜHSTÜCK** | | | | |
| Fiorino Zmorge | | | | |
| **ZNÜNI** | | | | |
| Früchte & Gemüse der Saison | | | | |
| **MITTAG** | | | | |
| | | | | |
| Rohkostteller | Rohkostteller | Rohkostteller | Rohkostteller | Rohkostteller |
| ***** | ***** | ***** | ***** | ***** |
| - | **Bunter Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen & Birnel-Senf-Dressing** | **Gemüse-Linsensuppe** | - | **Gurkensalat** |
| ***** | ***** | ***** | ***** | ***** |
| **Vollkorn-Spaghetti mit Tomatenrahmauce & Reibkäse** | **Seelachsfilet mit Kräuterkruste*, dazu Gemüsereis** | **Penne mit "Schweizer" Carbonara, Erbsen und Reibkäse** | **Crispy "Vegi" Burger* zum Selberbauen mit Brioche Bun, Tomate, Eisbergsalat und Cocktailsauce, dazu Kartoffelecken aus dem Ofen** | **Pouletgeschnetzeltes in Bratensauce, dazu Polenta & Rüebli** |
| ***** | ***** | ***** | ***** | ***** |
| **Schokoladenpudding mit Vanillesauce** | - | - | **Naturejoghurt mit Birne** | - |
| **ZVIERI** | | | | |
| Früchte & Gemüse der Saison | Früchte & Gemüse der Saison | Früchte & Gemüse der Saison | Früchte & Gemüse der Saison | Früchte & Gemüse der Saison |
| ***** | ***** | ***** | ***** | ***** |
| Cherrytomaten,Gurken,Radieschen, Hüttenkäse mit Vollkornbrot | Blechkuchen mit Zwetschgen,Glas Milch | Knuspermüesli mit Nature Joghurt | Peperoni-Käsebrötchen | Vollkorn Bruschetta überbacken |

# Menüplan für Kalenderwoche: 40

**28. September bis 02. Oktober 2026**

TAVOLA by FIORINO

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|---|---|---|
| **FRÜHSTÜCK** | | | | |
| Fiorino Zmorge | | | | |
| **ZNÜNI** | | | | |
| Früchte & Gemüse der Saison | | | | |
| **MITTAG** | | | | |
| Rohkostteller<br>*****<br>**Karottensalat**<br>*****<br>**Poulethackbraten mit Gemüse an Bratensauce mit gerösteten Ofenkartoffeln & Bohnen**<br>*****<br>**-** | Rohkostteller<br>*****<br>**-**<br>*****<br>**Vegi-Balls* in Tomatensauce, dazu Reis & Karotten**<br>*****<br>**Magerquark mit Apfel und Zimt** | Rohkostteller<br>*****<br>**Bunter Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen und Frenchdressing**<br>*****<br>**Maccheroni mit Bolognese, Broccoli & Reibkäse**<br>*****<br>**-** | Rohkostteller<br>*****<br>**Tomatensuppe**<br>*****<br>**Kartoffel-Gemüse Bällchen mit Kräuterdipp, dazu Kartoffelsalat**<br>*****<br>**-** | Rohkostteller<br>*****<br>**-**<br>*****<br>**Kürbisrisotto mit Mascarpone & Grana Padano und Mozarellaperlen zum drüberstreuen**<br>*****<br>**Fruchtsalat** |
| **ZVIERI** | | | | |
| Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Apfelmus mit Maiswaffeln | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Hexe Zwieback mit 1 Glas Milch | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Gemüsefächer mit 1 Glas Milch | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Belegte Brote (Frischkäse,Ei,Eissiggurken) | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Blätterteigstangen mit Frischkäse |

# Menüplan für Kalenderwoche: 41

**05. Oktober bis 09. Oktober 2026**

TAVOLA by FIORINO

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|---|---|---|
| **FRÜHSTÜCK** | | | | |
| Fiorino Zmorge | | | | |
| **ZNÜNI** | | | | |
| Früchte & Gemüse der Saison | | | | |
| **MITTAG** | | | | |
| Rohkostteller<br>*****<br>-<br>*****<br>**Vegi Nuggets mit Cocktailsauce, Kartoffelecken und Spinat**<br>*****<br>**Naturejoghurt mit Beeren** | Rohkostteller<br>*****<br>**Randensalat**<br>*****<br>**Rindsgeschnezeltes "Stroganoff" mit Reis und Karotten**<br>*****<br>- | Rohkostteller<br>*****<br>-<br>*****<br>**Schmetterlingsnudeln mit Kichererbsen-Tomatensauce & Reibkäse**<br>*****<br>**Vanillepudding** | Rohkostteller<br>*****<br>**Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Italian Dressing**<br>*****<br>**Zanderknusperli mit Krätuerdipp, dazu Salzkartoffeln & Broccoli**<br>*****<br>- | Rohkostteller<br>*****<br>**Süsskartoffelsuppe**<br>*****<br>**Gebratener Reis mit Tofu & Ei, dazu buntes Gemüse in Linsen-Currysauce**<br>***** |
| **ZVIERI** | | | | |
| Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Tierische Maiswaffeln mit 1 Glas Milch | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Zwetschgencreme mit Magerquark | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Trauben-Käsespiess mit Vollkornbrot | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Vollkornbrot mit Eieraufstrich | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Knäckebrot mit Quarkdipp |

# Menüplan für Kalenderwoche: 42

**12. Oktober bis 16. Oktober 2026**

TAVOLA by FIORINO

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|---|---|---|
| **FRÜHSTÜCK** | | | | |
| Fiorino Zmorge | | | | |
| **ZNÜNI** | | | | |
| Früchte & Gemüse der Saison | | | | |
| **MITTAG** | | | | |
| Rohkostteller<br>*****<br>**Gemüsebouillon mit Backerbsen**<br>*****<br>**Rüeblirisotto mit Mascarpone & Grana Padano dazu Mozarellaperlen zum selber drüberstreuen**<br>*****<br>**-** | Rohkostteller<br>*****<br>**-**<br>*****<br>**Spaghetti mit Linsen-Gemüse-Tomatensauce & Reibkäse**<br>*****<br>**Griessbrei mit Zimt und Waldbeeren** | Rohkostteller<br>*****<br>**Weisser Bohnensalat**<br>*****<br>**Rindsragout in Schmorsauce, Polenta & Wirsing**<br>*****<br>**-** | Rohkostteller<br>*****<br>**-**<br>*****<br>**"Planted" Tenders, Cocktailsauce, Ofenkartoffeln und Kohlrabi**<br>*****<br>**Magerquark mit Birne & Vanille** | Rohkostteller<br>*****<br>**Bunter Blattsalat mit Croutons und Kürbiskernöldressing**<br>*****<br>**Pouletgeschnetzeltesin Kokos-Tomatensauce mit Hörnli und Erbsen**<br>*****<br>**-** |
| **ZVIERI** | | | | |
| Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Zwieback mit Butter und 1 Glas Milch | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Frischkäse-Gurken Wrap | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Bananenbrot mit 1 glas Milch | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Vollkornbrot mit Hüttenkäse und Oliven | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Naturejoghurt mit Apfel |

# Menüplan für Kalenderwoche: 43

**19. Oktober bis 23. Oktober 2026**

TAVOLA by FIORINO

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|---|---|---|
| **FRÜHSTÜCK** | | | | |
| Fiorino Zmorge | | | | |
| **ZNÜNI** | | | | |
| Früchte & Gemüse der Saison | | | | |
| **MITTAG** | | | | |
| Rohkostteller<br>*****<br>**Bunter Blattsalat mit gerösteten Leinsamen und Italian Dressing**<br>*****<br>**Kabeljau paniert* mit Kräuterdipp, dazu Salzkartoffeln & Blattspinat**<br>*****<br>**-** | Rohkostteller<br>*****<br>**Kürbissuppe**<br>*****<br>**Buntes Saison Gemüse in einer Linsen-Curry-Sauce mit Basmatireis**<br>*****<br>**-** | Rohkostteller<br>*****<br>**-**<br>*****<br>**Lasagne mit Vegi-Bolognese und Mozzarella**<br>*****<br>**Fruchtsalat** | Rohkostteller<br>*****<br>**Maissalat mit Curry & Kräutern**<br>*****<br>**Pouletgeschnetzeltes in Bratensauce mit Rösti und Peperonata**<br>*****<br>**-** | Rohkostteller<br>*****<br>**-**<br>*****<br>**Vollkorn-Fusilli mit Auberginen-Tomatensauce & Reibkäse**<br>*****<br>**Naturejoghurt mit Zwetschgen** |
| **ZVIERI** | | | | |
| Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Zwetschgenfladen und 1 Glas Milch | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Naturejoghurt mit püriertem Pfirsich | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Vollkornbrot mit Hüttenkäse und Oliven | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Zwieback mit Butter, Glas Milch | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Frischkäse-Gurkenwrap |

# Menüplan für Kalenderwoche: 44

**26. Oktober bis 30. Oktober 2026**

TAVOLA by FIORINO

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|---|---|---|
| **FRÜHSTÜCK** | | | | |
| Fiorino Zmorge | | | | |
| **ZNÜNI** | | | | |
| Früchte & Gemüse der Saison | | | | |
| **MITTAG** | | | | |
| Rohkostteller<br>*****<br>-<br>*****<br>**Tomatenrisotto mit Mascarpone & Grana Padano und Mozarellaperlen zum drüberstreuen**<br>*****<br>**Magerquark mit Birne & Quitte** | Rohkostteller<br>*****<br>**Bunter Blattsalat mit gehacktem Ei & Kürbiskernöldressing**<br>*****<br>**Pouletbrätkügeli in Bratensauce mit Röstipastetli & Rüebli**<br>*****<br>- | Rohkostteller<br>*****<br>**Broccolisuppe**<br>*****<br>**"Luya"-Geschnetzeltes, "Zürcher Art" mit Reis & Bohnen**<br>*****<br>- | Rohkostteller<br>*****<br>-<br>*****<br>**Tortellini mit Ricotta & Spinat dazu Linsen-Bolognese und Reibkäse**<br>*****<br>**Griessbrei mit Beerenkompott** | Rohkostteller<br>*****<br>**Tomatensalat**<br>*****<br>**Bündner Gerstensuppe mit Poulet-Wienerli und Brot**<br>*****<br>- |
| **ZVIERI** | | | | |
| Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Vollkornbrot mit Eieraufstrich | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Trauben-Käsespiess mit Vollkornbrot | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Knäckebrot mit Quarkdipp | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Herbstlicher Fruchtsalat,Glas Milch | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Naturejoghurt mit Zwetschgenstückli |

# Menüplan für Kalenderwoche: 45

**02. November bis 06. November 2026**

TAVOLA by FIORINO

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|---|---|---|
| **FRÜHSTÜCK** | | | | |
| Fiorino Zmorge | | | | |
| **ZNÜNI** | | | | |
| Früchte & Gemüse der Saison | | | | |
| **MITTAG** | | | | |
| | | | | |
| Rohkostteller<br>*****<br>**Gurkensalat**<br>*****<br>**Pouletgeschnetzeltes in Bratensauce, dazu Polenta & Rüebli**<br>*****<br>**-** | Rohkostteller<br>*****<br>**-**<br>*****<br>**Vollkorn-Spaghetti mit Tomatenrahmauce & Reibkäse**<br>*****<br>**Schokoladenpudding mit Vanillesauce** | Rohkostteller<br>*****<br>**Bunter Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen & Birnel-Senf-Dressing**<br>*****<br>**Seelachsfilet mit Kräuterkruste*, dazu Gemüsereis**<br>*****<br>**-** | Rohkostteller<br>*****<br>**Gemüse-Linsensuppe**<br>*****<br>**Penne mit "Schweizer" Carbonara, Erbsen und Reibkäse**<br>*****<br>**-** | Rohkostteller<br>*****<br>**-**<br>*****<br>**Crispy "Vegi" Burger* zum Selberbauen mit Brioche Bun, Tomate, Eisbergsalat und Cocktailsauce, dazu Kartoffelecken aus dem Ofen**<br>*****<br>**Naturejoghurt mit Birne** |
| **ZVIERI** | | | | |
| Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Vollkorn Bruschetta überbacken | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Cherrytomaten,Gurken,Radieschen , Hüttenkäse mit Vollkornbrot | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Blechkuchen mit Zwetschgen,Glas Milch | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Knuspermüesli mit Nature Joghurt | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Peperoni-Käsebrötchen |

# Menüplan für Kalenderwoche: 46

**09. November bis 13. November 2026**

TAVOLA by FIORINO

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|---|---|---|
| **FRÜHSTÜCK** | | | | |
| Fiorino Zmorge | | | | |
| **ZNÜNI** | | | | |
| Früchte & Gemüse der Saison | | | | |
| **MITTAG** | | | | |
| Rohkostteller<br>*****<br>-<br>*****<br>**Kürbisrisotto mit Mascarpone & Grana Padano und Mozarellaperlen zum drüberstreuen**<br>*****<br>**Fruchtsalat** | Rohkostteller<br>*****<br>**Karottensalat**<br>*****<br>**Poulethackbraten mit Gemüse an Bratensauce mit gerösteten Ofenkartoffeln & Bohnen**<br>*****<br>- | Rohkostteller<br>*****<br>-<br>*****<br>**Vegi-Balls* in Tomatensauce, dazu Reis & Karotten**<br>*****<br>**Magerquark mit Apfel und Zimt** | Rohkostteller<br>*****<br>**Bunter Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen und Frenchdressing**<br>*****<br>**Maccheroni mit Bolognese, Broccoli & Reibkäse**<br>*****<br>- | Rohkostteller<br>*****<br>**Tomatensuppe**<br>*****<br>-<br>*****<br>- |
| **ZVIERI** | | | | |
| Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Blätterteigstangen mit Frischkäse | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Apfelmus mit Maiswaffeln | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Hexe Zwieback mit 1 Glas Milch | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Gemüsefächer mit 1 Glas Milch | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Belegte Brote (Frischkäse,Ei,Eissiggurken) |

# Menüplan für Kalenderwoche: 47

**16. November bis 20. November 2026**

TAVOLA by FIORINO

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|---|---|---|
| **FRÜHSTÜCK** | | | | |
| Fiorino Zmorge | | | | |
| **ZNÜNI** | | | | |
| Früchte & Gemüse der Saison | | | | |
| **MITTAG** | | | | |
| Rohkostteller | Rohkostteller | Rohkostteller | Rohkostteller | Rohkostteller |
| ***** | ***** | ***** | ***** | ***** |
| **Süsskartoffelsuppe** | **-** | **Randensalat** | **-** | **Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Italian Dressing** |
| ***** | ***** | ***** | ***** | ***** |
| **Gebratener Reis mit Tofu & Ei, dazu buntes Gemüse in Linsen-Currysauce** | **Vegi Nuggets mit Cocktailsauce, Kartoffelecken und Spinat** | **Rindsgeschnezeltes "Stroganoff" mit Reis und Karotten** | **Schmetterlingsnudeln mit Kichererbsen-Tomatensauce & Reibkäse** | **Zanderknusperli mit Krätuerdipp, dazu Salzkartoffeln & Broccoli** |
| ***** | ***** | ***** | ***** | ***** |
| | **Naturejoghurt mit Beeren** | **-** | **Vanillepudding** | **-** |
| **ZVIERI** | | | | |
| Früchte & Gemüse der Saison | Früchte & Gemüse der Saison | Früchte & Gemüse der Saison | Früchte & Gemüse der Saison | Früchte & Gemüse der Saison |
| ***** | ***** | ***** | ***** | ***** |
| Knäckebrot mit Quarkdipp | Tierische Maiswaffeln mit 1 Glas Milch | Zwetschgencreme mit Magerquark | Trauben-Käsespiess mit Vollkornbrot | Vollkornbrot mit Eieraufstrich |

# Menüplan für Kalenderwoche: 48

**23. November bis 27. November 2026**

TAVOLA by FIORINO

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|---|---|---|
| **FRÜHSTÜCK** | | | | |
| Fiorino Zmorge | | | | |
| **ZNÜNI** | | | | |
| Früchte & Gemüse der Saison | | | | |
| **MITTAG** | | | | |
| Rohkostteller<br>*****<br>**Bunter Blattsalat mit Croutons und Kürbiskernöldressing**<br>*****<br>**Pouletgeschnetzeltesin Kokos-Tomatensauce mit Hörnli und Erbsen**<br>*****<br>**-** | Rohkostteller<br>*****<br>**Gemüsebouillon mit Backerbsen**<br>*****<br>**Rüeblirisotto mit Mascarpone & Grana Padano dazu Mozarellaperlen zum selber drüberstreuen**<br>*****<br>**-** | Rohkostteller<br>*****<br>**-**<br>*****<br>**Spaghetti mit Linsen-Gemüse-Tomatensauce & Reibkäse**<br>*****<br>**Griessbrei mit Zimt und Waldbeeren** | Rohkostteller<br>*****<br>**Weisser Bohnensalat**<br>*****<br>**Rindsragout in Schmorsauce, Polenta & Wirsing**<br>*****<br>**-** | Rohkostteller<br>*****<br>**-**<br>*****<br>**"Planted" Tenders, Cocktailsauce, Ofenkartoffeln und Kohlrabi**<br>*****<br>**Magerquark mit Birne & Vanille** |
| **ZVIERI** | | | | |
| Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Naturejoghurt mit Apfel | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Zwieback mit Butter und 1 Glas Milch | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Frischkäse-Gurken Wrap | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Bananenbrot mit 1 glas Milch | Früchte & Gemüse der Saison<br>*****<br>Vollkornbrot mit Hüttenkäse und Oliven |