

Menüplan für Kalenderwoche: 22

29. Mai bis 02. Juni 2023



TAVOLA
by FIORINO

Pfingstmontag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG



Rohkostteller

-

Kartoffelgratin mit Mozzarella & Erbsli

Magerquark mit Rhabarber



Rohkostteller

Gurkensalat mit Dill

Geflügelfleischkäse mit kleinen Bratkartoffeln und Kräuterquark

-



Rohkostteller

-

Tomatenrisotto mit Mascarpone und Grana Padano

Birchermüesli



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit Croutons und Himbeerdressing

Schweinsragout in Balsamicojus, Hörnli und Rüebl

-



Rohkostteller

Gemüse-Linsensuppe

Kartoffelgnocchi* mit 5-Pi-Sauce, Broccoli und Reibkäse

-

ZVIERI

Früchte & Gemüse der Saison

Ahornbutter mit Vollkornbrot

Früchte & Gemüse der Saison

Melone in Joghurt

Früchte & Gemüse der Saison

Blevita mit Butter und Frischkäse

Früchte & Gemüse der Saison

Beerenfrappé mit Blevita

Früchte & Gemüse der Saison

Birchermüesli

Menüplan für Kalenderwoche: 23

05. Juni bis 09. Juni 2023



TAVOLA
by FIORINO

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG



Rohkostteller

Broccolisuppe

Vegetarisches Geschnetzeltes in Pilzrahmsauce mit Rösti & Rüeblli

-



Rohkostteller

-

Schmetterlingsnudeln mit Kichererbsen-Tomatensauce und Reibkäse

Naturjoghurt mit Aprikosen



Rohkostteller

Tomatensalat

Pouletragout in Bratensauce an Gemüse-Ebly

-



Rohkostteller

-

Buntes Gemüse in einer Linsen-Curry-Sauce mit Basmatireis

Hausgemachtes Apfelmus



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen und French Dressing

Seelachsfilet mit Kräuterkruste* an Tomatenragout & Salzkartoffeln

-

ZVIERI

Früchte & Gemüse der Saison

Vollkornbrot mit Qurakaufstrich und Gurken Rüeblli Lolli

Früchte & Gemüse der Saison

Dinkelfrucht Brötchen

Früchte & Gemüse der Saison

Erdbeer-Apfelspieße mit Zwieback

Früchte & Gemüse der Saison

Gemüsedipp mit Blevita

Früchte & Gemüse der Saison

Wassermelonen Pizza mit Stärkebeilage

Menüplan für Kalenderwoche: 24

12. Juni bis 16. Juni 2023



TAVOLA
by FIORINO

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG

Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit
Melonenwürfeln und Birnel-
Sensdressing

Pouletgeschnetzeltes in
Schmorsauce mit Bulgur und
Rahmkohlrabi

-

Rohkostteller

Tomaten-Kichererbsensuppe

Rüebli risotto mit Mascarpone und
Grana Padano

-

Rohkostteller

-

Vegetarische Lasagne mit
Linsenbolognese und Mozzarella
überbacken

Frische Erdbeeren

Rohkostteller

Karottensalat

Rindfleischbällchen in
Bratensauce mit Kartoffelstock
und Blumenkohl

-

Rohkostteller

-

Linsen-Zucchettipuffer mit
Kräuterdipp, dazu Nudelsalat

Magerquark mit Himbeeren

ZVIERI

Früchte & Gemüse der Saison

Erdbeersmoothie

Früchte & Gemüse der Saison

Blevita mit Butter und Frischkäse

Früchte & Gemüse der Saison

Käseplatte mit Brot

Früchte & Gemüse der Saison

Apfeljoghurt mit Müesli

Früchte & Gemüse der Saison

Bruschetta

Menüplan für Kalenderwoche: 25

19. Juni bis 23. Juni 2023



TAVOLA
by FIORINO

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG



Rohkostteller

-

Vegi-Burger* zum Selberbauen mit Brioche Bun, Tomate, Eisbergsalat und Cocktailsauce, dazu Kartoffelecken aus dem Ofen

Frischer Fruchtsalat mit Beeren



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit gerösteten Leinsamen und Italian Dressing

Lachswürfel in Tomaten-Kräuterragout mit Reis

-



Rohkostteller

Erbsensuppe

Vegi-Geschnetzeltes in Peperonirahmsauce und Bulgur

-



Rohkostteller

-

Vollkorn-Fusilli mit Erbsen-Tomatenrahmsauce und Reibkäse

Naturejoghurt mit Kirschen



Rohkostteller

Grüner Bohnensalat

Pouletsaftbraten in Bratensauce mit Polenta und Rüebl

-

ZVIERI

Früchte & Gemüse der Saison

Knäckebrot mit Hüttenkäse

Früchte & Gemüse der Saison

Frischkäsebrötchen mit Aprikosen

Früchte & Gemüse der Saison

Beerensalat mit Zwieback

Früchte & Gemüse der Saison

Mango Nicecream mit Stärkebeilage

Früchte & Gemüse der Saison

Kindersushi

Menüplan für Kalenderwoche: 26

26. Juni bis 30. Juni 2023



TAVOLA
by FIORINO

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG



Rohkostteller

Maissalat

Rindsgeschnetzeltes mit
Senfsauce, dazu Hörnli & Broccoli

-



Rohkostteller

-

Vegi-Balls in Tomatenragout,
dazu Gemüse-Couscous

Magerquark mit Birne



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit Popcorn &
Himbeerdressing

Pouletragout in Currysauce, dazu
Basmati & Rüebl

-



Rohkostteller

Karottensuppe

Vegi-Geschnetzeltes in
Kräuterjus, kleine Ofenkartoffeln
& Blumenkohl

-



Rohkostteller

-

Tortellini* mit Ricotta-Spinat-
Füllung, dazu Tomaten-
Linsensauce und Reibkäse

Wassermelonenwürfel

ZVIERI

Früchte & Gemüse der Saison

Eier und Tomaten mit Brot

Früchte & Gemüse der Saison

Gefüllte Pitataschen mit
Hüttenkäse

Früchte & Gemüse der Saison

Apfel Birnenmus mit Zwieback

Früchte & Gemüse der Saison

Fleischplättli mit Gemüsegsichtli
und Belvita

Früchte & Gemüse der Saison

Beerenfrappé mit Stärkebeilage

Menüplan für Kalenderwoche: 27

03. Juli bis 07. Juli 2023



TAVOLA
by FIORINO

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG



Rohkostteller

-

Gebratener Eier-Reis mit Tofu
dazu buntes Gemüse in Kokos-
Tomatensauce

Schokoladenpudding



Rohkostteller

Coleslaw

Rindsragout in Schmorsauce,
Polenta und Broccoli

-



Rohkostteller

-

Erbsenrisotto mit Mascarpone
und Grana Padano

Naturejoghurt mit Pfirsich



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit Kräutern
und Birnel-Senf dressing

Egli-Knusperli* mit Kräuterdipp
und Salzkartoffeln

-



Rohkostteller

Kokos-Linsen-Currysuppe

Äpler Maccaroni mit Bergkäse
überbacken dazu Apfelmus

-

ZVIERI

Früchte & Gemüse der Saison

Erdbeer-Apfelspieße mit
Zwieback

Früchte & Gemüse der Saison

Haferflocken Knusperli mit Brot

Früchte & Gemüse der Saison

Ahornbutter mit Vollkornbrot

Früchte & Gemüse der Saison

Birchermüesli

Früchte & Gemüse der Saison

Belvita mit Butter und Frischkäse

Menüplan für Kalenderwoche: 28

10. Juli bis 14. Juli 2023



TAVOLA
by FIORINO

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG



Rohkostteller

Blumenkohlsuppe

Tofu-Kräuterpicatta* mit
Tomatensauce und Gemüse-
Bulgur

-



Rohkostteller

-

Vegi-Gehacktes mit Hörnli &
Broccoli & Reibkäse

Magerquark mit Erdbeeren



Rohkostteller

Randensalat

Pouletschenkel-Steaks mit
Peperonisauce & Ebly

-



Rohkostteller

-

Vegi-Geschnetzeltes in
Bratensauce mit Reis & Rüebl

Griessbrei mit Apfelmus



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit gerösteten
Kürbiskernen und Frenchdressing

Geflügel-Bratwurstädli in
Zwiebelsauce, dazu Kartoffelrösti

-

ZVIERI

Früchte & Gemüse der Saison

Vollkornbrot mit Quarkaufstrich
und Gurken-Rüebl Lolly

Früchte & Gemüse der Saison

Dinkelfruchtbrötli

Früchte & Gemüse der Saison

Erdbeer-Apfelspiesse mit
Zwieback

Früchte & Gemüse der Saison

Kindersushi

Früchte & Gemüse der Saison

Knäckebrot mit Hüttenkäse

Menüplan für Kalenderwoche: 29

17. Juli bis 21. Juli 2023



TAVOLA
by FIORINO

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit gerösteten
Sonnenblumenkernen und French
Dressing

Seelachsfilet mit Kräuterkruste*
an Tomatenragout &
Salzkartoffeln

-



Rohkostteller

Brocolisuppe

Vegetarisches Geschnetzeltes in
Pilzrahmsauce mit Rösti & Rüeblì

-



Rohkostteller

-

Schmetterlingsnudeln mit
Kichererbsen-Tomatensauce und
Reibkäse

Naturjoghurt mit Aprikosen



Rohkostteller

Tomatensalat

Pouletragout in Bratensauce an
Gemüse-Ebly

-



Rohkostteller

-

Buntes Gemüse in einer Linsen-
Curry-Sauce mit Basmatireis

Hausgemachtes Apfelmus

ZVIERI

Früchte & Gemüse der Saison

Wassermelonen Pizza mit
Stärkebeilage

Früchte & Gemüse der Saison

Vollkornbrot mit Qurakaufstrich
und Gurken Rüeblì Lollì

Früchte & Gemüse der Saison

Dinkelfrucht Brötchen

Früchte & Gemüse der Saison

Erdbeer-Apfelspieße mit
Zwieback

Früchte & Gemüse der Saison

Gemüsedipp mit Blevita

Menüplan für Kalenderwoche: 30

24. Juli bis 28. Juli 2023



TAVOLA
by FIORINO

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG



Rohkostteller

-

Linsen-Zucchettipuffer mit
Kräuterdipp, dazu Nudelsalat

Magerquark mit Himbeeren



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit
Melonenwürfeln und Birnel-
Sens dressing

Pouletgeschnetzeltes in
Schmorsauce mit Bulgur und
Rahmkohlrabi

-



Rohkostteller

Tomaten-Kichererbsensuppe

Rüebli risotto mit Mascarpone und
Grana Padano

-



Rohkostteller

-

Vegetarische Lasagne mit
Linsenbolognese und Mozzarella
überbacken

Frische Erdbeeren



Rohkostteller

Karottensalat

Rindfleischbällchen in
Bratensauce mit Kartoffelstock
und Blumenkohl

-

ZVIERI

Früchte & Gemüse der Saison

Bruschetta

Früchte & Gemüse der Saison

Erdbeersmoothie

Früchte & Gemüse der Saison

Blevita mit Butter und Frischkäse

Früchte & Gemüse der Saison

Käseplatte mit Brot

Früchte & Gemüse der Saison

Apfeljoghurt mit Müesli

Menüplan für Kalenderwoche: 31

31. Juli bis 04. August 2023



TAVOLA
by FIORINO

Montag

1. August

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG



Rohkostteller

Grüner Bohnensalat

Pouletsaftbraten in Bratensauce
mit Polenta und Rüeblì

-



Rohkostteller

-

Vegi-Burger* zum Selberbauen
mit Brioche Bun, Tomate,
Eisbergsalat und Cocktailsauce,
dazu Kartoffelecken aus dem
Ofen

Frischer Fruchtsalat mit Beeren



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit gerösteten
Leinsamen und Italian Dressing

Lachswürfel in Tomaten-
Kräuterragout mit Reis

-



Rohkostteller

Erbsensuppe

Vegi-Geschnetzeltes in
Peperonirahmsauce und Bulgur

-



Rohkostteller

-

Vollkorn-Fusilli mit Erbsen-
Tomatenrahmsauce und Reibkäse

Naturejoghurt mit Kirschen

ZVIERI

Früchte & Gemüse der Saison

Kindersushi

Früchte & Gemüse der Saison

Knäckebrot mit Hüttenkäse

Früchte & Gemüse der Saison

Frischkäsebrötchen mit Aprikosen

Früchte & Gemüse der Saison

Beerensalat mit Zwieback

Früchte & Gemüse der Saison

Mango Nicecream mit
Stärkebeilage

Menüplan für Kalenderwoche: 32

07. August bis 11. August 2023



TAVOLA
by FIORINO

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG



Rohkostteller

-

Tortellini* mit Ricotta-Spinat-Füllung, dazu Tomaten-Linsensauce und Reibkäse

Wassermelonenwürfel



Rohkostteller

Maissalat

Rindsgeschnetzeltes mit Senfsauce, dazu Hörnli & Broccoli

-



Rohkostteller

-

Vegi-Balls in Tomatenragout, dazu Gemüse-Couscous

Magerquark mit Birne



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit Popcorn & Himbeerdressing

Pouletragout in Currysauce, dazu Basmati & Rüebl

-



Rohkostteller

Karottensuppe

Vegi-Geschnetzeltes in Kräuterjus, kleine Ofenkartoffeln & Blumenkohl

-

ZVIERI

Früchte & Gemüse der Saison

Beerenfrappé mit Stärkebeilage

Früchte & Gemüse der Saison

Eier und Tomaten mit Brot

Früchte & Gemüse der Saison

Gefüllte Pitataschen mit Hüttenkäse

Früchte & Gemüse der Saison

Apfel Birnenmus mit Zwieback

Früchte & Gemüse der Saison

Fleischplättli mit Gemüsegsichtli und Belvita

Menüplan für Kalenderwoche: 33

14. August bis 18. August 2023



TAVOLA
by FIORINO

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG



Rohkostteller

Kokos-Linsen-Currysuppe

Äpler Maccaroni mit Bergkäse
überbacken dazu Apfelmus

-



Rohkostteller

-

Gebratener Eier-Reis mit Tofu
dazu buntes Gemüse in Kokos-
Tomatensauce

Schokoladenpudding



Rohkostteller

Coleslaw

Rindsragout in Schmorsauce,
dazu Polenta und Broccoli

-



Rohkostteller

-

Erbsenrisotto mit Mascarpone
und Grana Padano

Naturejoghurt mit Pfirsich



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit Kräutern
und Birnel-Senf dressing

Egli-Knusperli* mit Kräuterdipp
und Salzkartoffeln

-

ZVIERI

Früchte & Gemüse der Saison

Belvita mit Butter und Frischkäse

Früchte & Gemüse der Saison

Erdbeer-Apfelspieße mit
Zwieback

Früchte & Gemüse der Saison

Haferflocken Knusperli mit Brot

Früchte & Gemüse der Saison

Ahornbutter mit Vollkornbrot

Früchte & Gemüse der Saison

Birchermüesli

Menüplan für Kalenderwoche: 34

21. August bis 25. August 2023



TAVOLA
by FIORINO

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit Croutons
und Himbeerdressing

Schweinsragout in Balsamicojus,
Hörnli und Rüeblli

-



Rohkostteller

Gemüse-Linsensuppe

Kartoffelgnocchi* mit 5-Pi-
Sauce, Broccoli und Reibkäse

-



Rohkostteller

-

Kartoffelgratin mit Mozzarella &
Erbsli

Magerquark mit Rhabarber



Rohkostteller

Gurkensalat mit Dill

Geflügelfleischkäse mit kleinen
Bratkartoffeln und Kräuterquark

-



Rohkostteller

-

Tomatenrisotto mit Mascarpone
und Grana Padano

Birchermüesli

ZVIERI

Früchte & Gemüse der Saison

Beerenfrappé mit Blevita

Früchte & Gemüse der Saison

Birchermüesli

Früchte & Gemüse der Saison

Ahornbutter mit Vollkornbrot

Früchte & Gemüse der Saison

Melone in Joghurt

Früchte & Gemüse der Saison

Blevita mit Butter und Frischkäse