

Menüplan für Kalenderwoche: 23

03. Juni bis 07. Juni 2024



TAVOLA
by FIORINO

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG



Rohkostteller

-

Kartoffelgratin mit Mozzarella & Erbsli

Magerquark mit Rhabarber



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen & French Dressing

Schweinsragout in Balsamicojus, Hörnli und Rüeblli

-



Rohkostteller

-

Tomatenrisotto mit Mascarpone und Grana Padano

Birchermüesli



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit Croutons und Himbeerdressing

Geflügelfleischkäse mit kleinen Bratkartoffeln und Kräuterquark

-



Rohkostteller

Gurkensalat

Gnocchi* mit Linsenbolognese 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: 24

10. Juni bis 14. Juni 2024



TAVOLA
by FIORINO

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG



Rohkostteller

Tomatensalat

Vegetarisches Geschnetzeltes in Pilzrahmsauce mit Rösti & Rüeblli

-



Rohkostteller

-

Schmetterlingsnudeln mit Kichererbsen-Tomatensauce und Reibkäse

Naturjoghurt mit Aprikosen



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit grösteten Kernen und Birnel-Senf Dressing

Pouletragout in Bratensauce an Gemüse-Ebly

-



Rohkostteller

-

Buntes Gemüse in einer Linsen-Curry-Sauce mit Basmatireis

Griessbrei mit Apfelmus



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit gepufftem Amaranth und Italian Dressing

Seelachsfilet mit Kräuterkruste* mit Tomatensauce & 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: 25

17. Juni bis 21. Juni 2024



TAVOLA
by FIORINO

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit
Melonenwürfeln und Birnel-
Senfdressing

Geflügel-Bratkügel* in
Bratensaucesauce mit Bulgur und
Rahmkohlrabi

-



Rohkostteller

Grüner Bohnensalat

Rüebli risotto mit Mascarpone und
Grana Padano

-



Rohkostteller

-

Vegetarische Lasagne mit
Linsenbolognese und Mozzarella
überbacken

Magerquark mit Himbeeren



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit Kräutern &
Frenchdressing

Rindsragout in Schmorsauce mit
Kartoffelstock und Blumenkohl

-



Rohkostteller

-

Linsen-Zucchettipuffer mit
Kräuterdipp, dazu Nudelsalat

Frische Erdbeeren

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: 26

24. Juni bis 28. Juni 2024



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

Fischstäbli mit Salzkartoffeln und Rahmspinat

-



Rohkostteller

Karottensalat

Vegi-Geschnetzeltes in Peperonisauce und Mais-Couscous

-



Rohkostteller

-

Vollkorn-Fusilli mit Erbsen-Tomatenrahmsauce und Reibkäse

Naturejoghurt mit Kirschen



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen und Himberdressing

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: 27

01. Juli bis 05. Juli 2024



TAVOLA
by FIORINO

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit Croutons & French Dressing

Rindfleischbällchen in Senfsauce, dazu Hörnli & Broccoli

-



Rohkostteller

-

Vegi-Balls in Tomatenragout, dazu Gemüse-Couscous

Magerquark mit Erdbeere



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit Popcorn & Birnel-Senf Dressing

Pouletragout in Currysauce, dazu Basmati & Rüebl

-



Rohkostteller

Maissalat mit Curry & Kräutern

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

Fleischplättli mit Gemüsegsichtli und Blevita

Früchte & Gemüse der Saison

Apfel Birnenmus mit Zwieback

Früchte & Gemüse der Saison

Beerenfrappé mit Stärkebeilage

Menüplan für Kalenderwoche: 28

08. Juli bis 12. Juli 2024



TAVOLA
by FIORINO

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG



Rohkostteller

-

Gebratener Reis mit Ei & Tofu
dazu buntes Gemüse in Kokos-
Tomatensauce

Schokoladenpudding



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit gerösteten
Sonnenblumenkernen & Italian
Dressing

Rindsragout in Schmorsauce,
Polenta und Rüeblli

-



Rohkostteller

-

Erbsenrisotto mit Mascarpone
und Grana Padano

Naturejoghurt mit Pfirsich



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit Kräutern
und Birnel-Senf dressing

Zander-Knusperli* mit
Kräuterdipp und Salzkartoffeln &
Broccoli

-



Rohkostteller

Coleslaw

Vegi-Ghackets mit Hönli &
Reibkäse

-

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: 29

15. Juli bis 19. Juli 2024



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG



Rohkostteller

Randenslat

Tofu-Kräuterpicatta* mit
Tomatensauce und Mais-
Couscous

-



Rohkostteller

-

Vegetarische Äplermagronen mit
Mozzarella überbacken & Broccoli

Magerquark mit Birne



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit Chiasamen
und Himbeerdressing

Pouletschenkel-Steaks mit
Peperonisauce, dazu Ebly &
Blumenkohl

-



Rohkostteller

-

Vegi-Geschnetzeltes in
Bratensauce mit Gemüseis

Hausgemachtes Apfelmus



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit gerösteten
Kürbiskernen und Frenchdressing

Geflügel-Bratwurstädli in
Zwiebelsauce, dazu Kartoffelrösti
& Rüeblli

-

ZVIERI

Früchte & Gemüse der Saison

Vollkornbrot mit Quarkaufstrich
und Gurken-Rüeblli 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: 30

22. Juli bis 26. Juli 2024



TAVOLA
by FIORINO

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit gepufftem
Amaranth und Italian Dressing

Seelachsfilet mit Kräuterkruste*
mit Tomatensauce &
Salzkartoffeln

-



Rohkostteller

Tomatensalat

Vegetarisches Geschnetzeltes in
Pilzrahmsauce mit Rösti & Rüebl

-



Rohkostteller

-

Schmetterlingsnudeln mit
Kichererbsen-Tomatensauce und
Reibkäse

Naturjoghurt mit Aprikosen



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit grösteten
Kernen und Birnel-Senf Dressing

Pouletragout in Bratensauce an
Gemüse-Ebly

-



Rohkostteller

-

Buntes Gemüse in einer Linsen-
Curry-Sauce mit Basmatireis

Griessbrei mit Apfelmus

ZVIERI

Früchte & Gemüse der Saison

Wassermelonen Pizza mit
Stärkebeilage

Früchte & Gemüse der Saison

Vollkornbrot mit Qurakaufstrich
und Gurken Rüebl Loll

Früchte & Gemüse der Saison

Dinkelfrucht Brötchen

Früchte & Gemüse der Saison

Erdbeer-Apfelspieße mit
Zwieback

Früchte & Gemüse der Saison

Gemüsedipp mit Blevita

Menüplan für Kalenderwoche: 31

29. Juli bis 02. August 2024



TAVOLA
by FIORINO

Montag	Dienstag	Mittwoch	1. August	Freitag
FRÜHSTÜCK				
Fiorino Zmorge				
ZNÜNI				
Früchte & Gemüse der Saison				
MITTAG				
 Rohkostteller ***** - ***** Linsen-Zucchettipuffer mit Kräuterdipp, dazu Nudelsalat ***** Frische Erdbeeren	 Rohkostteller ***** Bunter Blattsalat mit Melonenwürfeln und Birnel- Senfdressing ***** Geflügel-Bratkügel* in Bratensaucesauce mit Bulgur und Rahmkohlrabi ***** -	 Rohkostteller ***** Grüner Bohnensalat ***** Rüeblirisotto mit Mascarpone und Grana Padano ***** -	 Rohkostteller ***** - ***** Vegetarische Lasagne mit Linsenbolognese und Mozzarella überbacken ***** Magerquark mit Himbeeren	 Rohkostteller ***** Bunter Blattsalat mit Kräutern & Frenchdressing ***** Rindsragout in Schmorsauce 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: 32

05. August bis 09. August 2024



TAVOLA
by FIORINO

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit gerösteten
Kürbiskernen und Himberdressing

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

Fischstäbli mit Salzkartoffeln und
Rahmspinat

-



Rohkostteller

Karottensalat

Vegi-Geschnetzeltes in
Peperonisauce und Mais-
Couscous

-



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: 33

12. August bis 16. August 2024



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

Bunter Blattsalat mit Croutons & French Dressing

Rindfleischbällchen in Senfsauce, dazu Hörnli & Broccoli

-



Rohkostteller

-

Vegi-Balls in Tomatenragout, dazu Gemüse-Couscous

Magerquark mit Erdbeere



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit Popcorn & Birnel-Senf Dressing

Pouletragout in Currysauce, dazu Basmati & Rüebli

-



Rohkostteller

Maissalat mit Curry & Kräutern

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

Fleischplättli mit Gemüsegsichtli und Blevita

Früchte & Gemüse der Saison

Apfel Birnenmus mit Zwieback

Menüplan für Kalenderwoche: 34

19. August bis 23. August 2024



TAVOLA
by FIORINO

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG



Rohkostteller

Coleslaw

Vegi-Ghackets mit Hönli & Reibkäse

-



Rohkostteller

-

Gebratener Reis mit Ei & Tofu
dazu buntes Gemüse in Kokos-
Tomatensauce

Schokoladenpudding



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit gerösteten
Sonnenblumenkernen & Italian
Dressing

Rindsragout in Schmorsauce,
Polenta und Rüeblli

-



Rohkostteller

-

Erbsenrisotto mit Mascarpone
und Grana Padano

Naturejoghurt mit Pfirsich



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit Kräutern
und Birnel-Senf dressing

Zander-Knusperli* mit
Kräuterdipp und Salzkartoffeln &
Broccoli

-

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: 35

26. August bis 30. August 2024



TAVOLA
by FIORINO

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit Croutons
und Himbeerdressing

Geflügelfleischkäse mit kleinen
Bratkartoffeln und Kräuterquark

-



Rohkostteller

Gurkensalat

Gnocchi* mit Linsenbolognese
und Reibkäse

-



Rohkostteller

-

Kartoffelgratin mit Mozzarella &
Erbsli

Magerquark mit Rhabarber



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit gerösteten
Sonnenblumenkernen & French
Dressing

Schweinsragout in Balsamicojus,
Hörnli und Rüepli

-



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