



VielfaltMenü

38. Semaine 14.09. - 20.09.2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BUFFET DE SALADE	Panaché de salade (uw, aw, bc, bm, R)	Salade de radis	Bâtonnets de carottes, dip au fromage blanc (am, au)	Pois chiches assaisonnés avec dés de tomates et concombres (uw, aw, bc)	Salade grecque avec olives & feta (am)
	Energie pro Portion: 162 kJ, 39 kcal	Energie pro Portion: 303 kJ, 72 kcal	Energie pro Portion: 403 kJ, 97 kcal	Energie pro Portion: 608 kJ, 144 kcal	Energie pro Portion: 477 kJ, 115 kcal
ENTRÉE FROIDE	Petites boulettes de volaille sauce aigre-douce, sésame (uw, aw, ae, am, bc, bm, as, au)	Salade au cervelas, fromage & oignons façon helvétique (2, 3, 7)	Börek fourré aux épinards et au fromage de brebis (uw, aw)	Oeufs mimosa au paprika (uw, aw, ae, am)	Bruschetta aux tomates et au parmesan râpé (uw, aw, nr)
	Energie pro Portion: 541 kJ, 130 kcal	Energie pro Portion: 776 kJ, 186 kcal	Energie pro Portion: 662 kJ, 157 kcal	Energie pro Portion: 416 kJ, 99 kcal	Energie pro Portion: 572 kJ, 137 kcal
MENU I	Filet de poulet grillé, tagliatelles à la sauce à l'ail, carottes (uw, aw, ae, am, bc)	Boulettes de volaille, sauce tomate, riz, petits pois (uw, aw, bc, au)	Couscous marocain avec poulet, carottes et courgettes (uw, aw, bc, bm)	Filet de poisson pané, riz au beurre, épinards en branche à la crème (uw, aw, af, am, bc, bm, au)	Gulasch de bœuf avec champignons, purée de pommes de terre, chou romanesco (3, uw, aw, am, bc, bm, au)
	Energie pro Portion: 2146 kJ, 513 kcal	Energie pro Portion: 1673 kJ, 398 kcal	Energie pro Portion: 2171 kJ, 520 kcal	Energie pro Portion: 2400 kJ, 575 kcal	Energie pro Portion: 1835 kJ, 439 kcal
MENU II	Gratin de schupfnudeln avec courgettes, tomates, poivrons gratiné au fromage (uw, aw, ae, am)	Poêlée de pâtes mexicaine avec haricots rouges, pois chiches et tomate (uw, aw, ae, am, bc)	Gyros végétarien avec quartiers de pommes de terre, tzatziki (uw, aw, am, au, ay)	Gnocchis à la sauce au gorgonzola (uw, aw, am, bc, au)	Hachis parmentier végétarien à base de purée de pommes de terre et de ratatouille (3, uw, aw, am, bc, au)
	Energie pro Portion: 1641 kJ, 391 kcal	Energie pro Portion: 1563 kJ, 372 kcal	Energie pro Portion: 1644 kJ, 396 kcal	Energie pro Portion: 1348 kJ, 322 kcal	Energie pro Portion: 1666 kJ, 397 kcal
FROMAGE	Mozzarella aux tomates, crème au vinaigre balsamique et basilic (1, au)	Bonifaz aux fines herbes et tomates cerises (am)	Dés de Gouda avec quartiers de clémentine	Fromage de montagne avec dés de poivrons et olives (am)	Camembert avec chutney de mangue (am)
	Energie pro Portion: 663 kJ, 160 kcal	Energie pro Portion: 622 kJ, 149 kcal	Energie pro Portion: 532 kJ, 127 kcal	Energie pro Portion: 670 kJ, 161 kcal	Energie pro Portion: 585 kJ, 141 kcal
DESSERT	Yaourt nature (am)	Yaourt nature (am)	Yaourt nature (am)	Yaourt nature (am)	Yaourt nature (am)
	Energie pro Portion: 357 kJ, 86 kcal	Energie pro Portion: 357 kJ, 86 kcal	Energie pro Portion: 357 kJ, 86 kcal	Energie pro Portion: 357 kJ, 86 kcal	Energie pro Portion: 357 kJ, 86 kcal
	Fromage blanc aux chocolat et céréales	Crêpes avec compote de pomme	Yaourt avec des cerises	Riz au lait avec sauce à la framboise	Macédoine de fruits
FRUIT	Fruits frais de saison (8)	Fruits frais de saison (8)	Fruits frais de saison (8)	Fruits frais de saison (8)	Fruits frais de saison (8)
	Energie pro Portion: 253 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 253 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 253 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 253 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 253 kJ, 60 kcal

Nous cuisinons avec du sel iodé. Dans la mesure du possible, nos fruits et légumes viennent de nos fournisseurs régionaux. Avec chaque repas il y a une boisson (Eau, infusion aux fruits sucrée avec 2% de miel).

Vous pouvez trouver les informations sur les additifs et les allergènes sur notre panneau d'affichage.



VielfaltMenü

39. Semaine 21.09. - 27.09.2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BUFFET DE SALADE	Salade de concombres à la crème et à l'aneth (3, bm, au)	Salade de chou blanc à la vinaigrette (3, bm, au)	Salade de couscous à l'orientale avec de la menthe fraîche (3, uw, aw, bc, au)	Salade verte, sauce au yaourt (am)	Salade de tomates et concombres (3, bm, au)
	Energie pro Portion: 337 kJ, 81 kcal	Energie pro Portion: 437 kJ, 106 kcal	Energie pro Portion: 498 kJ, 118 kcal	Energie pro Portion: 156 kJ, 37 kcal	Energie pro Portion: 314 kJ, 76 kcal
ENTRÉE FROIDE	Petits rouleaux de viande avec rondelles d'oignon	Saucisse fumée gendarme avec cornichons (2, 3, 4, am, bc)	Mélange de jambon et fromage (2, 3, 7)	Crème de thon sur pain de seigle (uw, aw, nr, af)	Petites boulettes de volaille, sauce aux fines herbes (bc)
	Energie pro Portion: 605 kJ, 145 kcal	Energie pro Portion: 538 kJ, 128 kcal	Energie pro Portion: 677 kJ, 162 kcal	Energie pro Portion: 801 kJ, 190 kcal	Energie pro Portion: 565 kJ, 135 kcal
MENU I	Hachis de bœuf, purée de pommes de terre maison, carottes (3, uw, aw, am, bc, au)	Pizza au salami, lamelles de poivron, champignons et gratinée au fromage (2, 3, uw, aw, gb, am)	Nuggets de poulet au four, maïs au beurre, Wedges et sauce au curry (uw, aw, bc, bm, au)	Chili con carne accompagné de riz et d'une sauce à la crème fraîche (uw, aw, bc)	Filet de poisson au four, pommes de terre, mélange de légumes à la crème (uw, aw, af, am, bc, bm)
	Energie pro Portion: 2085 kJ, 496 kcal	Energie pro Portion: 2458 kJ, 588 kcal	Energie pro Portion: 2241 kJ, 537 kcal	Energie pro Portion: 2259 kJ, 537 kcal	Energie pro Portion: 2444 kJ, 585 kcal
MENU II	Nuggets de brocoli, riz aux poivrons dip au fromage blanc aux fines herbes (uw, aw, gb, ae, am, bc, ay)	Pizza Margarita avec dés de tomates et gratinée au gouda (3, uw, aw, gb, am)	Cannellonis farcis aux épinards, nappés de sauce tomate et gratinés au fromage (uw, aw, ae, am, bc, au)	Rösti de pommes de terre avec poivrons et tomates, servi avec du fromage blanc (3, am, au)	Poêlée de spätzle aux légumes variés, nappée de sauce béchamel et gratinée au fromage (uw, aw, ae, am, bc)
	Energie pro Portion: 2318 kJ, 559 kcal	Energie pro Portion: 2319 kJ, 555 kcal	Energie pro Portion: 2085 kJ, 501 kcal	Energie pro Portion: 2194 kJ, 527 kcal	Energie pro Portion: 2357 kJ, 558 kcal
FROMAGE	Fromage blanc aux fines herbes (am)	Mini-mozzarella avec tomates cerises et baguette complète (3, au)	Petit rouleau de Tilsiter dip au raifort (am, au)	Demi-abricot fourré au fromage de chèvre frais	Bonifaz aux herbes et au lard grillé (bm, au)
	Energie pro Portion: 712 kJ, 171 kcal	Energie pro Portion: 895 kJ, 215 kcal	Energie pro Portion: 778 kJ, 186 kcal	Energie pro Portion: 684 kJ, 164 kcal	Energie pro Portion: 1077 kJ, 258 kcal
DESSERT	Yaourt nature	Yaourt au miel	Yaourt nature	Yaourt au miel	Yaourt nature
	Energie pro Portion: 408 kJ, 98 kcal	Energie pro Portion: 419 kJ, 100 kcal	Energie pro Portion: 408 kJ, 98 kcal	Energie pro Portion: 419 kJ, 100 kcal	Energie pro Portion: 408 kJ, 98 kcal
	Yaourt aux myrtilles (am)	Crème vanille et sauce au chocolat (1, am)	Yaourt nature avec coulis de fruits (am)	Compote de pommes (3)	Fromage blanc aux fruits rouges (am)
	Energie pro Portion: 550 kJ, 130 kcal	Energie pro Portion: 650 kJ, 154 kcal	Energie pro Portion: 550 kJ, 130 kcal	Energie pro Portion: 296 kJ, 70 kcal	Energie pro Portion: 376 kJ, 89 kcal
FRUIT	Fruits frais de saison (8)	Fruits frais de saison (8)	Fruits frais de saison (8)	Fruits frais de saison (8)	Fruits frais de saison (8)
	Energie pro Portion: 253 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 253 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 253 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 253 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 253 kJ, 60 kcal

Nous cuisinons avec du sel iodé. Dans la mesure du possible, nos fruits et légumes viennent de nos fournisseurs régionaux. Avec chaque repas il y a une boisson (Eau, infusion aux fruits sucrée avec 2% de miel).

Vous pouvez trouver les informations sur les additifs et les allergènes sur notre panneau d'affichage.