

## Menüplan Tagesschule Lyss

|                          | <b>Montag</b><br>11.8.2025                                    | <b>Dienstag</b><br>12.8.2025                   | <b>Mittwoch</b><br>13.8.2025                      | <b>Donnerstag</b><br>14.8.2025                           | <b>Freitag</b><br>15.8.2025                               |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Vorspeise                | Blattsalat<br>Rüebli Salat                                    | Blattsalat<br>Gemüsestäbli                     | Blattsalat<br>Gurkensalat                         | Blattsalat<br>Eierwürfeli für Blattsalat<br>Gemüsestäbli | Blattsalat<br>Cherry Tomaten                              |
| Kindermenü               | Pouletschenkelgeschnitztes<br>Thymiansauce<br>Kartoffelgratin | Bolognese mit Linsen<br>Reibkäse<br>Mini Penne | Rührei<br>Weisse Rahmsauce Vegi<br>Reis<br>Erbsli | Äppler Makkaroni<br>vegetarisch<br>Apfelmus              | Knusper Barsch<br>Kräuterquarksauce kalt<br>Dinkelrisotto |
| Vegetarische Alternative | Soja-<br>Kichererbsengeschnitztes<br>Thymiansauce Vegi        |                                                |                                                   |                                                          | Knusperstäbchen                                           |

Fleischherkunft: Wir verwenden Schweizer Fleisch, bei Abweichungen werden diese auf dem Wochenmenüplan deklariert. Herkunft Brot: Schweiz. Herkunft Kleinbrote und Feingebäck: EU. Fischherkunft: Unser Fischlieferant ist MSC und ASC zertifiziert. Folgende Fische und Herkünfte werden verwendet: Forellen aus Italien, Lachs aus Norwegen, Barsch aus nachhaltiger Zucht von Indonesien, Fischstäbchen aus Seelachs vom Nordostpazifik (FAO 67) sowie Fischknusperli aus Seehecht vom Südostatlantik (FAO 47) . Bei Abweichungen werden diese auf dem Wochenmenüplan deklariert. Bei kurzfristiger Änderung der Herkunft durch den Fischlieferanten, wird diese auf der Etikette ausgewiesen.  
Allergene entnehmen Sie auf den Etiketten am jeweiligen Gebinde.

