



Heilpädagogische Schule der Region Thun

Menüplan vom 24.08.-28.08.2026

Montag

Älpler-Magronen mit Röstzwiebeln und Apfelmuss (**Vegi**)

Blattsalate mit Blerta`s Salatsauce

Dienstag

Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse und Sweet-Chillisaucе (**Vegi**)

Blattsalate mit Blerta`s Salatsauce und Bohnensalat

Donnerstag

Siedfleisch mit Meeretichsauce, Salzkartoffeln und Lauchgemüse

Tofu an Meeretichsauce, Salzkartoffeln und Lauchgemüse (**Vegi**)

Dessert: Pochierte Birne mit Zimtglace

Freitag

Knuspriger Seelachs mit Sc. Tatar und Pilaw Reis

Knuspriger Quorn mit Sc. Tatar und Pilawreis (**Vegi**)

Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill

Allergen, Fleisch, Brot und Fischdeklaration

- **Glutenhaltiges Getreide**¹ (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
- **Milch**² (Laktose, Galaktose)
- **Enthält Gelatine**³
- **Über alle anderen Hauptallergene geben wir gern mündlich Auskunft**
- **Es wird ausschliesslich Schweizer Fleisch und Brot verwendet - Ausnahmen werden deklariert.**
- **Seelachs - FAO 61: Nordwestpazifik**