



Heilpädagogische Schule der Region Thun

Menüplan vom

23.03.-27.03. 2026

Montag

Äplermagronen^{1,2} mit Schinkenwürfeln **(Schwein)** und Apfelmus

Äplermagronen^{1,2} mit Apfelmus **(Vegi)**

Blattsalate mit Erika`s Salatsauce

Dienstag

Paniertes Schnitzel¹ **(Schwein)** mit Pommes Frites und Mischgemüse²

Panierter Tofu¹ **(Vegi)**

Rüebli-Salat mit Apfel und Zwiebel

Donnerstag

Kartoffel-Lauchcremesuppe² **(Vegi)**

Schweins-Würstli **(Schwein)**

Blattsalate mit Erika`s Salatsauce

Dessert: Süssmostcreme² Bretzeli^{1,2}

Freitag

Sautierter Lachs³ an Schnittlauchsauce^{1,2} und Salzkartoffeln

Sautierter Quorn **(Vegi)**

Rüebli-Salat mit Apfel und Zwiebel

Allergen, Fleisch, Brot und Fischdeklaration

- **Glutenhaltiges Getreide¹** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
- **Milch²** (Laktose, Galaktose)
- **Enthält Gelatine³**
- **Über alle anderen Hauptallergene geben wir gern mündlich Auskunft**
- **Es wird ausschliesslich Schweizer Fleisch und Brot verwendet - Ausnahmen werden deklariert.**
- **Lachs Schottland «Label Rouge» Lat.Salmo Salar**