



Heilpädagogische Schule der Region Thun

## Menüplan vom 18.05.-22.05. 2026

### Montag

Hausgemachte Hacktätschli<sup>1</sup> (**Rind**) mit Champignon-Rahmsauce<sup>2</sup> und Polenta<sup>2</sup>

Quornschnitzel mit Champignon-Rahmsauce<sup>2</sup> und Polenta<sup>2</sup> (**Vegi**)

Blattsalate mit Erika`s Salatsauce

### Dienstag

Knuspriger Seelachs<sup>1</sup> mit Sauce Tatar und Petersilienkartoffeln<sup>2</sup>

Gebackener Sellerie<sup>1</sup> mit Sauce Tatar und Petersilienkartoffeln<sup>2</sup> (**Vegi**)

Rüebli Salat mit Apfel und Zwiebel

### Donnerstag

Gebackener Camembert<sup>1,2</sup> mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln (**Vegi**)

**Dessert:** Frische Erdbeeren mit Vanilleglace<sup>2</sup>

### Freitag

Lasagne<sup>1</sup> mit Soja-Bolognese und Sauce Bèchamel<sup>1,2</sup> (**Vegi**)

Blattsalate mit Erika`s Salatsauce

### Allergen, Fleisch, Brot und Fischdeklaration

- **Glutenhaltiges Getreide<sup>1</sup>** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
- **Milch<sup>2</sup>** (Laktose, Galaktose)
- **Enthält Gelatine<sup>3</sup>**
- **Über alle anderen Hauptallergene geben wir gern mündlich Auskunft**
- **Es wird ausschliesslich Schweizer Fleisch und Brot verwendet - Ausnahmen werden deklariert.**
- **Seelachs Nordostpazifik - FAO-Gebiet Nr.67 Schleppnetze**