



Heilpädagogische Schule der Region Thun

Menüplan vom 09.03.-13.03. 2026

Montag

Pasta¹ an Gemüse-Tomatensauce **(Vegi)**

Grana Padano (Reibekäse)

Blattsalate mit Erika`s Salatsauce

Dienstag

Gebackener Seelachs¹ mit Sauce Tatar und Petersilienkartoffeln

Gebackener Tofu² mit Sauce Tatar **(Vegi)**

Rüebli Salat mit Apfel und Zwiebel

Donnerstag

Hausgemachte Hacktäschi² **(Rind)** mit Kartoffel-Lauchgratin²

Soja-Bolognese mit Kartoffel-Lauchgratin² **(Vegi)**

Blattsalate mit Erika`s Salatsauce

Dessert: Bananen-Shake²

Freitag

Linseneintopf¹ mit Wienerli (Poulet) und Ruuchbrot^{1,4} **(Vegi)**

Allergen, Fleisch, Brot und Fischdeklaration

- **Glutenhaltiges Getreide**¹ (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
- **Milch**² (Laktose, Galaktose)
- **Enthält Gelatine**³
- **Bäckerei Bruderer Wichtrach**⁴
- **Golf von Alaska (FAO 67)**
- **Über alle anderen Hauptallergene geben wir gern mündlich Auskunft**
- **Es wird ausschliesslich Schweizer Fleisch und Brot verwendet - Ausnahmen werden deklariert.**