



Heilpädagogische Schule der Region Thun

## Menüplan vom 15.06.-19.06.2026

### Montag

Geschmorte Fleischvögel (**Rind**) mit Teigwaren<sup>1</sup>

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

Blattsalate mit Erika`s Salatsauce

### Dienstag

Gebratenes Heilbuttfilet mit Safransauce<sup>2</sup>, Petersilienkartoffeln<sup>2</sup> und Blattspinat<sup>2</sup>

Gebratener Quorn mit Safransauce<sup>2</sup>, Petersilienkartoffeln<sup>2</sup> und Blattspinat<sup>2</sup> (**Vegi**)

### Donnerstag

Risotto<sup>2</sup> mit grünem Spargel und Steinpilzen (**Vegi**)

Blattsalate mit Erika`s Salatsauce

**Dessert:** Rhabarber-Tiramisu<sup>1,2</sup>

### Freitag

Königsberger Klopse<sup>1</sup> (**Rind**) und hausgemachte Hacktätschli<sup>1</sup> (**Rind**) mit Reis

Frittierte Risotto-Bällchen<sup>1</sup> mit Tomatensauce (**Vegi**)

Rüebli Salat mit Apfel und Zwiebel

### 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.**
- **Heilbutt - FAO-Fanggebiet 27 (Nordostatlantik)**