



Heilpädagogische Schule der Region Thun

Menüplan vom 17.08.-21.08.2026

Montag

Spaghetti mit mediterraner Thunfischsauce

Spaghetti mit Tomatensauce und Sommergemüse (**Vegi**)

Blattsalate mit Erika`s Salatsauce

Dienstag

Gebratener St. Petersfisch an Zitrusfrüchte-Risotto

Zitrusfrüchte-Risotto mit sautierter Zuchetti (**Vegi**)

Dessert: Verschiedene Glace

Donnerstag

Kalbsfrikassee mit glasiertem Gemüse und Pilawreis

Quorn-Frikassee mit glasiertem Gemüse und Pilawreis (**Vegi**)

Freitag

Toast Hawaii mit Schinken und Raclettekäse

Toast Hawaii mit Raclettekäse (**Vegi**)

Blattsalate mit Erika`s Salatsauce

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.
- **Thunfisch (Yellowfin)** FAO 71 Westlicher Pazifik
- **St.Petersfisch** - FAO 27 Nordostatlantik