



Heilpädagogische Schule der Region Thun

Menüplan vom 10.08.-14.08.2026

Montag

Kichererbsen-Curry mit Papadum, Chutney und Basamatireis (**Vegi**)

Blattsalate mit Erika`s Salatsauce

Dienstag

Paniertes Schnitzel¹ (**Schwein**) mit Ratatouille und Pommes Frites¹

Panierter Tofu¹ mit Ratatouille und Pommes Frites¹ (**Vegi**)

Donnerstag

Gebratenes Forellenfilet¹ aus Rubigen mit Gurkengemüse², Peperonie-Mayonnaise und Petersilienkartoffeln²

Gebratener Quorn¹ mit Gurkengemüse², Peperonie-Mayonnaise und Petersilienkartoffeln² (**Vegi**)

Dessert: Quarkcreme² mit Aprikose

Freitag

Linseneintopf¹ mit Wurzelgemüse, Kartoffeln (**Vegi**) und Wienerli (**Poulet**)

Ruuchbrot¹

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.**
- **Forelle - FAO-Aquakultur Schweiz**