Heilpädagogische Schule der Region Thun

Menüplan vom 23.11.-27.11.2026

Montag

Ravioli[1,2] alla panna[2] mit Parmesan **(Vegi)**

Blattsalate mit Sprossen, Kresse und französischer Salatsauce

Dienstag

Geschmorte Rindfleisch-Rouladen **(Rind)** mit Cremiger Polenta[2] und karamellisiertem Kürbis

Cremige Polenta[2] mit Tomatensauce und karamellisierten Kürbis **(Vegi)**

Dessert: Vermicelles mit Rahm[2] und Meringue

Donnerstag

Gebratene Maispouletbrust **(Geflügel, Frankreich)** mit cremigen Kohlrabi[2] und Reis

Gebratener Quorn mit cremigen Kohlrabi-Gemüse[2] und Reis **(Vegi)**

Freitag

Canneloni gefüllt mit Brokkoli[1,2] und Sauce Bèchamel[2] **(Vegi)**

Blattsalate mit Sprossen, Kresse und französischer 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.**