

Heilpädagogische Schule der Region Thun

Menüplan vom 16.11.-20.11.2026

Montag

Älplermagronen[1,2] mit Röstzwiebeln[1] und Apfelmus **(Vegi)**

Blattsalate mit Sprossen, Kresse und französischer Salatsauce

Dienstag

Hirsch-Geschnetzeltes **(Hirsch)** mit Preiselbeer-Rahmsauce[2], Serviettenknödel[1,2] und Blumenkohl

Serviettenknödel[1,2] mit Champignonrahmsauce[2] und Blumenkohl **(Vegi)**

Donnerstag

Toast Hawaii[1] mit Schinken und Raclettekäse

Toast Hawaii[1] mit Raclettekäse **(Vegi)**

Dessert: Gries Viktoria[1,2,3] mit Himbeersauce

Freitag

Kartoffel-Gemüsecremesuppe[2] mit Wienerli **(Poulet)**

Kartoffel-Gemüsecremesuppe[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.**