

Heilpädagogische Schule der Region Thun

Menüplan vom 30.11.-04.12.2026

Montag

Gehacktes mit Hörnli[1] und Apfelmuss

Hörnli[1] mit Tomatensauce **(Vegi)**

Blattsalate mit Sprossen, Kresse und französischer Salatsauce

Dienstag

Kichererbsen-Curry mit Pappadum, Basmatireis und Brokkoli **(Vegan)**

Donnerstag

Gebackener Seelachs[1] mit Sc. Tatar und Salzkartoffeln

Gebackener Tofu[1] mit Sc. Tatar und Salzkartoffeln **(Vegi)**

Rüblisalat mit Apfel und Zwiebeln

Dessert: Schokoladencreme[2]

Freitag

Kürbis-Risotto[2] mit Parmesan **(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.**
- **Seelachs - Pollachius virens – Wildfang – FAO Nordwestpazifik - Schleppnetz**