

Tag	Menu	Vegi Alternative	Zwischenverpflegungen / Süsses
<b>Montag</b> 15.11.2021	Bunter Blattsalat Französische Salatsauce *** Trutenpiccata alla milanese Tomaten Sauce Safranrisotto gebratene Zucchettiwürfel	Bunter Blattsalat Französische Salatsauce *** Sellerie Piccata Tomaten Sauce Safranrisotto gebratene Zucchettiwürfel	
<b>Dienstag</b> 16.11.2021	Karottenstäbchen *** Gefüllte Teigtaschen mit Tomate und Basilikum Gemüsesauce mit Ricotta Herbstgemüse Potpourri Reibkäse		
<b>Mittwoch</b> 17.11.2021	Eisbergsalat Italienisches Dressing *** Überbackene Fajitas mit Mais, Zucchini, Roten Bohnen und creme fraiche Texmex - Reis		
<b>Donnerstag</b> 18.11.2021	Coleslaw Salat *** Gratinierter Teigwarenauflauf mit Gemüse Quark - Dip		
<b>Freitag</b> 19.11.2021	Kürbissuppe *** Gebratene Tilapia Filets Dunkle Zitronen Sauce Kartoffelgnocchi gedämpfter Broccoli	Kürbissuppe *** Tofu - Kräuter Schnitzel Karottenjus Kartoffelgnocchi gedämpfter Broccoli	
<b>Wochenhit</b> inkl. Tagessalat	Trutenragout an Honig-Thymian Sauce, Griessnocken, Romanesco mit Brotbrösel		

Zieglerküche BSS KA  
Morillonstrasse 77  
3007 Bern

tobias.bigler@bern.ch  
+41 31 321 78 90



Fleisch ausschliesslich Schweiz, Fisch zertifiziert durch MSC oder ASC (Dorsch, Nordatlantik, Ostsee / Atlantischer Seelachs, Nordost - Nordwestpazifik / Tilapia, Indonesien)  
Zutaten in Knospe-Qualität: Vollmilch, Ricotta, Blütenhonig, Schaleneier, Honig, Parboiled Reis, Roh-Rohrzucker, Ruchmehl, Nature-Jogurt, Tofu