

# OKR 2/2024

## Auswertung Food2050

### 09. bis 15.09.2024

Für den digitalen  
Menüplan mit allen Infos  
den QR-Code scannen!



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1	<p>Asia Nudeln, Protaneo </p> <p>Geschnetzeltes, Gemüse, Weizennudeln, gebratenem Pak Choi &amp; Koriander</p> <p></p>	<p>«Pad Thai», Reissnudeln, mit planted duck, Karotten, Sprossen, Bundzwiebeln, Limes, Erdnüsse &amp; Koriander </p> <p></p>	<p>gebratene Pizokel mit Lauch, Wildbratwurst, Wirz, Weisskabis, Kürbiskerne, Preiselbeeren, Röstzwiebeln </p> <p></p>	<p>Gemüse-Wok, mit grobem Gemüse, Ingwer, Soja Sauce, Balsamessig, Basmati Kurkuma Reis gedämpft Steamer, Poulet Steak Panko Katsu, Port. 100g, Teriyaki Sauce, Radieschen Pickles, Erdnüsse geröstet, Cipolotti Frühlingzwiebeln </p> <p></p>	
2	<p>«G'Hackets», Brew bee Gerstenmalz, Hack mit Wurzelgemüse, Hörnli, Schnittlauch, &amp; Apfel Chutney </p> <p></p>	<p>«Spaghetti TU-NAH», mit Tomaten Sugo, Oliven, Dörrtomaten, Kapern, pflanzlicher Thun, Alternative &amp; Petersilie </p> <p></p>	<p>gebratene Pizokel mit Lauch, Wirz, Weisskabis, Pilze, Kürbiskerne, Röstzwiebeln, Preiselbeeren </p> <p></p>	<p>Gekochtes Ei in Currysauce, Trockenreis, Blattspinat, Erdnüsse, Menüsalat </p> <p></p>	
3	<p>«Chana Masala», Kichererbsen Curry mit, Kokos Sesam Reis, Bohnen &amp; New Roots, Koriander Dip </p> <p></p>	<p>«Pollo al limone», Poulet Schenkel Steak, mit Zitrone, Caponata mit, Gemüse, Sellerie &amp; Kapern, Rosmarinkartoffeln, Sonnenblumen Crunch </p> <p></p>	<p>Teigwarenreis Kritharaki, Tomaten, Bohnen und Cocobohnen, Schweinstreifen-Gyros, Rotweindressing und Aioli, 42737, Vinaigrette Schalotte Rotwein, Hellmann's, 41991, Aioli Sauce, WIBERG, 730 g (Flüssigsauce) </p> <p></p>	<p>Falafel Bällchen, Nuss-Couscous, Hokkaido-Kürbis, Spinat, Joghurt Honig </p> <p></p>	
4	<p>Dinkel Schnitte mit, Tomaten Auberginen Sugo, gebratenen Pilzen, Spinatsalat, Feta, Sonnenblumenkerne, und rote Zwiebel Pickles </p> <p></p>		<p>Teigwarenreis Kritharaki, Tomaten, Bohnen und Cocobohnen, Soja-Kebab, Rotweindressing und Aioli, 42737, Vinaigrette Schalotte Rotwein, Hellmann's, 41991, Aioli Sauce, WIBERG, 730 g (Flüssigsauce) </p> <p></p>		
5	<p>Linsen-Mais Couscous Bowl, mit gerösteten Süsskartoffeln, Randen mit Thymian, Nüsslisalat, Maiskolben, Hanfnüssen &amp; Soja Joghurt Sauce mit Pfefferminze </p> <p></p>				
6	<p>«No Wrap de Pescado empanado», No Fisch </p> <p></p>				

Knusperli, Mango,  
Tomaten, Chipotle,  
Peperoni, Avocado,  
Eisberg, Rotkabis,  
Koriander, Sauer-  
rahm



7

«Pasta ai Funghi  
», Orecchi-  
ette mit Kür-  
bis, Champignons,  
Wirz, Rucola &  
gerösteten, Baum-  
nüssen



Allfällige Änderungen einzelner Menü-Komponenten werden jeweils direkt an der Speiseausgabe schriftlich kommuniziert. Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.

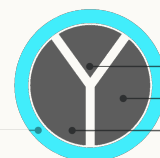
Preise in CHF inkl. MwSt.



**Klimawirkung  
der Mahlzeiten  
entdecken ...**

**Klimawirkung**

- hoch
- mittel
- niedrig



**Ausgewogenheit**

- Proteine
- Kohlenhydrate
- Gemüse & Früchte

**... und  
ausgewogene  
Ernährung  
erkennen.**