

Toni-Areal Mittagsmenü 16. bis 22.09.2024

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
CLASSIC	<p>Äplermagronen mit Kartoffeln, Bio-Rahm, Bio-Reibkäse, Zwiebeln und...</p> <p>☺</p> <p>○</p>	<p>«Created by roots», Gerösteter Broccoli, Bio-Cashew-Quinoa mit Nori, fermentierte...</p> <p>☺ ☹</p> <p>○</p>	<p>Pasta carciofi e mandorle, Penne mit Artischockencreme, Fairtrade-Mandeln, Cherry Tomaten,...</p> <p>☺ ☹</p> <p>○</p>	<p>Herbstlicher Eintopf mit weissen Bohnen, Kichererbsen, Erbsen, Karotten, Federkohl und...</p> <p>☺ ☹</p> <p>○</p>	<p>Risotto mit Gotthard-Champignons und Lauch, Ofenkürbis mit...</p> <p>☺</p> <p>○</p>
WORLD	<p>Urad Dal, schwarzes Bohnencurry, Karotten, Sellerie, Lauch, Fairtrade-Bas...</p> <p>☺ ☹ ☹</p> <p>○</p>	<p>Shakshuka, Bio-Peperoni, Bio-Tomaten, Kreuzkümmel, Lorbeer,...</p> <p>☺</p> <p>○</p>	<p>Vegi-Pfeffer, gebeizte Okarastreifen mit Cassis, Rotweinsauce,...</p> <p>☺</p> <p>○</p>	<p>Shanghai Noodles, gebratene Weizennudeln mit Seitan, Peperoni, Weisskabis, Austernpilze,...</p> <p>☺ ☹</p> <p>○</p>	<p>Hausgemachte Tätschli, aus Sojabohnen, Champignons, Bio-Beluga-Linsen...</p> <p>☺ ☹</p> <p>○</p>
FARM	<p>Sellerie-Kartoffelstampf, in Milch geschmorter Wirz, YUMAME, Datteln, Orangen, Mandeln...</p> <p>☺ ☹</p> <p>○</p>	<p>Wok-Gemüse, Ingwer, Sojasauce, Balsamessig, Fairtrade-Basmati-Kurkuma-Reis,...</p> <p>☺ ☹</p> <p>○</p>	<p>Balsamico-Linsen, Sauerkraut, Safranstock, karamellisierte Bio-Tempeh,...</p> <p>☺</p> <p>○</p>	<p>Alpen-Gerste, Randen-Meerrettichsauce, Fenchel und Pak Choi, Räuchertofu aus...</p> <p>☺ ☹</p> <p>○</p>	<p>Green Curry mit planted Sesam, Auberginen, Bohnen, Mais, Thai Basilikum, Fairtrade-Voll-Reis</p> <p>☺ ☹</p> <p>○</p>
FARM WITH ADD-ON	<p>Sellerie-Kartoffelstampf, in Milch geschmorter Wirz, geschmorte Rinderherzstreifen,...</p> <p>☹</p> <p>○</p>	<p>Wok-Gemüse, Ingwer, Sojasauce, Balsamessig, Fairtrade-Basmati-Kurkuma-Reis,...</p> <p>☹</p> <p>○</p>	<p>Balsamico-Linsen, Sauerkraut, Safranstock, Gebratenes Alpen-Zanderfilet,...</p> <p>○</p> <p>○</p>	<p>Alpen-Gerste, Randen-Meerrettichsauce, Fenchel und Pak Choi, Salzzitrone und Haselnüsse,...</p> <p>☹</p> <p>○</p>	<p>Green Curry mit Pouletschenkelragout, Auberginen, Bohnen, Mais, Thai Basilikum, Fair...</p> <p>☺ ☹</p> <p>○</p>
FREE CHOICE	<p>Hier kannst du dir deinen Teller nach Lust und Laune zusammenstellen und mit dem...</p> <p>☹ ☹</p>	<p>Hier kannst du dir deinen Teller nach Lust und Laune zusammenstellen und mit dem...</p> <p>☹ ☹</p>	<p>Hier kannst du dir deinen Teller nach Lust und Laune zusammenstellen und mit dem...</p> <p>☹ ☹</p>	<p>Hier kannst du dir deinen Teller nach Lust und Laune zusammenstellen und mit dem...</p> <p>☹ ☹</p>	<p>Hier kannst du dir deinen Teller nach Lust und Laune zusammenstellen und mit dem...</p> <p>☹ ☹</p>

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.