

Green Kitchen Lab

Mittagsmenü

24. bis 30.03.2025

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
ONE	Geröstete Aubergine, mit Kichererbsen Tomaten Topping, Bulgur, Miso Mayo 8.90 / 11.00 / 17.50	Geröstete Aubergine, mit Kichererbsen Tomaten Topping, Bulgur, Miso Mayo 8.90 / 11.00 / 17.50	gebratener Räuchertofu, Mini Lattich Mais Snack, Gerste gerösteter Sellerie,... 8.90 / 11.00 / 17.50	gebratener Räuchertofu, Mini Lattich Mais Snack, Gerste gerösteter Sellerie,... 8.90 / 11.00 / 17.50	gebratener Räuchertofu, Mini Lattich Mais Snack, Gerste gerösteter Sellerie,... 8.90 / 11.00 / 17.50
TWO	Hummus Bowl mit, Blumenkohl-Sesam-Tempura, Spinatsalat, gepickelten... 8.90 / 11.00 / 17.50	Hummus Bowl mit, Blumenkohl-Sesam-Tempura, Spinatsalat, gepickelten... 8.90 / 11.00 / 17.50	Venerereis, rote Linsen, gerösteter Blumenkohl, Apfel Curry Dip, Zitronenmelisse 8.90 / 11.00 / 17.50	Venerereis, rote Linsen, gerösteter Blumenkohl, Apfel Curry Dip, Zitronenmelisse 8.90 / 11.00 / 17.50	Venerereis, rote Linsen, gerösteter Blumenkohl, Apfel Curry Dip, Zitronenmelisse 8.90 / 11.00 / 17.50

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.

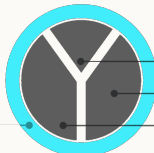
Preise in CHF inkl. MwSt.



Klimawirkung der Mahlzeiten entdecken ...

Klimawirkung

- hoch
- mittel
- niedrig



Ausgewogenheit

- Proteine
- Kohlenhydrate
- Gemüse & Früchte

... und ausgewogene Ernährung erkennen.