Green Kitchen Lab
Mittagsmenü
23. bis 29.06.2025

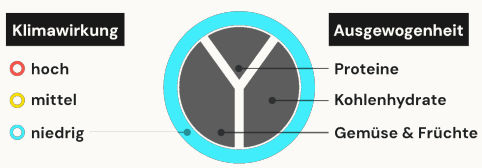
Für den digitalen Menüplan mit allen Infos den QR-Code scannen!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
ONE	Tomaten Zucchetti Pfanne, Haselnuss Basilikum "Butter", Buchweizen, Zuckerhutsalat an...	Tomaten Zucchetti Pfanne, Haselnuss Basilikum "Butter", Buchweizen, Zuckerhutsalat an...	Gefüllte Peperoni, Bulgur Rosinen Tomaten, Joghurt Alternative mit Pfefferminze, Micro Greens,...	Gefüllte Peperoni, Bulgur Rosinen Tomaten, Joghurt Alternative mit Pfefferminze, Micro Greens,...	Gefüllte Peperoni, Bulgur Rosinen Tomaten, Joghurt Alternative mit Pfefferminze, Micro Greens,...
	8.90 / 11.00 / 17.50	8.90 / 11.00 / 17.50	8.90 / 11.00 / 17.50	8.90 / 11.00 / 17.50	8.90 / 11.00 / 17.50
TWO	Risotto mit Erdbeeren, Balsamico Glace mit Hibiskus, Sbrinz und Rucola, Salz Zitronen,...	Risotto mit Erdbeeren, Balsamico Glace mit Hibiskus, Sbrinz und Rucola, Salz Zitronen,...	Lattich Salat, Dinkel und Beluga Linsen, neue Kartoffeln, gebratene Radieschen mit Balsam...	Lattich Salat, Dinkel und Beluga Linsen, neue Kartoffeln, gebratene Radieschen mit Balsam...	Lattich Salat, Dinkel und Beluga Linsen, neue Kartoffeln, gebratene Radieschen mit Balsam...
	8.90 / 11.00 / 17.50	8.90 / 11.00 / 17.50	8.90 / 11.00 / 17.50	8.90 / 11.00 / 17.50	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 ...



... und ausgewogene Ernährung erkennen.