

Gartenbauschule

Hünibach

biodynamisch

Menükarte

KW 17 20. - 24. April 2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menu Vegetarisch	Menu mit Fleisch vom Bio-Uelihof	Menu vegi	Menu mit Fleisch vom Biohof Blaser	Menu mix
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Bärlauchspätzli-Gemüse Pfanne mit Justistaler Käse überbacken	Hackbraten Rahmsauce Kartoffelgratin Glasierte Rüebli	Chicorée Picata Tomatensauce Spaghetti	Schweinsbraten an Champignonsauce Weissweinrisotto Erbsengemüse	Flammkuchen mit Speck und Bärlauch Flammkuchen mit getrockneten Tomaten und Bärlauch
	<i>Tofu Schnitzel</i>		<i>Sojageschnetzeltes an Champignon Sauce</i>	Food Waste
Panna Cotta	Fruchtsalat	Cake	Blechkuchen	Schoggi Creme

Für die Zubereitung unserer Menüs verwenden wir Bio- und Demeterprodukte. Das Fleisch ist ebenfalls in Bioqualität und aus der Schweiz.

Der Fisch ist aus MSC Fischerei (Wildfang)