Wochenmenüplan 'Menüplan' vom 09.11.2026 bis 15.11.2026 (KW 46)

Tag	Menu	Vegi Alternative	Zwischenverpflegungen / Süsses
Montag **09.11.2026**	**Rohkoststicks** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** *** **Vegi Frühlingsrollen** **Cashew - Satay Sauce** **Gebratener Reis mit Ei und Kräutern** **gebratene Zucchettiwürfel**		
Dienstag **10.11.2026**	**Lollosalat** **Cesar Sauce** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** *** **Fischknusperli** **Remouladensauce** **Salzkartoffeln** **Broccoli**	**Lollosalat** **Cesar Sauce** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** *** **Remouladensauce** **Salzkartoffeln** **Broccoli** **Vegi-Nuggets**	
Mittwoch **11.11.2026**	**Gurkensalat mit Dill** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** *** **Süsskartoffel Curry** **Gedämpfter Basmatireis** **Glasierte Kohlrabiwürfel**	Wochenhit	
Donnerstag **12.11.2026**	**Blumenkohlsalat mit Kichererbsen** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** *** **Ravioli mit Raclettekäse** **Frischkäsesauce mit Petersilie** **Reibkäse** **Peperonisticks** **Quark - Dip**		
Freitag **13.11.2026**	**Bunter Blattsalat** **Französische Salatsauce** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** *** **Geflügelblankett an heller Sauce** **Müscheli Tricolore** **Erbsen mit Mais**	**Bunter Blattsalat** **Französische Salatsauce** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** *** **Quorngeschnetzeltes mit Champignons an Cremesauce** **Müscheli Tricolore** **Erbsen mit Mais**	
Wochenhit	Vollkorn Penne, Rindfleisch Bolognaise , Reibkäse , Karottensalat		

Fleisch ausschliesslich Schweiz, Fisch zertifiziert durch MSC oder ASC (Dorsch, Nordatlantik, Ostsee / Atlantischer Seelachs, Nordost - Nordwestpazifik / Tilapia, Indonesien)Zutaten in Knospe-Qualität: Vollmilch, Ricotta, Blütenhonig, Schaleneier, Rohzucker, Ruchmehl, Nature-Jogurt

Informationen über Allergene gibt die Zieglerküche mündlich auskunft

ZieglerKüche

Stadt Bern

Direktion für Bildung
Soziales und Sport

Anleitung:
Bei *Menge, die gewünschte Menge in % angeben, wenn zu viel oder zu wenig. Wir liefern immer 100%. Wenn du also 20% mehr möchtest, schreibst du 120%, wenn du weniger möchtest, schreibst du bspw. 80%. Ist die Menge i.O. kann das Feld gut angekreuzt werden.

Rückblick, Angebot *(Nachverfolgbarkeit für die Küche)*

Betrieb / Gruppe:	**Montag**	**Dienstag**	**Mittwoch**	**Donnerstag**	**Freitag**
Datum:					

Gewünschte *Menge: **Salat / Suppe / Rohkost**	Gut	_____%		Gut	_____%		Gut	_____%		Gut	_____%		Gut	_____%		
Gewünschte Menge: **Eiweisskomponente**	Gut	_____%		Gut	_____%		Gut	_____%		Gut	_____%		Gut	_____%		
Gewünschte Menge: **Sauce**	Gut	_____%		Gut	_____%		Gut	_____%		Gut	_____%		Gut	_____%		
Gewünschte Menge: **Stärkebeilage**	Gut	_____%		Gut	_____%		Gut	_____%		Gut	_____%		Gut	_____%		
Gewünschte Menge: **Gemüse**	Gut	_____%		Gut	_____%		Gut	_____%		Gut	_____%		Gut	_____%		
Gewünschte Menge: **Sonstiges:**	Gut	_____%		Gut	_____%		Gut	_____%		Gut	_____%		Gut	_____%		
Temperatur nach Regeneration	Gut	Kalt		Gut	Kalt		Gut	Kalt		Gut	Kalt		Gut	Kalt		
Gewürzt	Gut	Zuwenig	Zu stark	Gut	Zuwenig	Zu stark	Gut	Zuwenig	Zu stark	Gut	Zuwenig	Zu stark	Gut	Zuwenig	Zu stark	
Vollständig	Ja	Nein		Ja	Nein		Ja	Nein		Ja	Nein		Ja	Nein		
Falls nein, was fehlte?																
Beliebt	Ja	Nein		Ja	Nein		Ja	Nein		Ja	Nein		Ja	Nein		
Allgemeine Bemerkung																

Bitte wöchentlich an die Küche rückmelden