Tag	Menu	Vegi Alternative	Zwischenverpflegungen / Süsses
Zibelemärit **23.11.2026**	**Rote Linsensuppe** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** *** **Käse-Zwiebel Kuchen** **Bunter Blattsalat** **Apfel Dressing**	**Rote Linsensuppe** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** *** **Cannelloni bianco al forno** **Tomatensauce Verdura**	
Dienstag **24.11.2026**	**Zweifarbiger Karottensalat** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** *** **Rindsbratwurst** **Zwiebelsauce** **Röstikroketten** **Wirzgemüse an Cremesauce**	**Zweifarbiger Karottensalat** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** *** **Vegi Würstchen** **Vegi - Zwiebelsauce** **Röstikroketten** **Wirzgemüse an Cremesauce**	
Mittwoch **25.11.2026**		**Randensalat** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** *** **Fotzelschnitte** **Vanillesauce** **Tomatencremesuppe**	
Donnerstag **26.11.2026**	**Kartoffelcremesuppe** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** *** **Trutenragout an Honig-Thymian Sauce** **Parmesanrisotto** **Grüne Bohnen**	**Kartoffelcremesuppe** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** *** **Pilzragout mit Linsen an Rahmsauce mit Majoran** **Parmesanrisotto** **Grüne Bohnen**	
Freitag **27.11.2026**		**Fenchelsalat mit Orangen** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** *** **Falafel** **Tzatziki** **Ofenkartoffeln** **Peperonata**	
Wochenhit	Schweinsgeschnetzeltes Zürcher art, Nudeln, Erbsli und Rüebli		

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

Ziegler Küche

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