Tag	Menu	Vegi Alternative	Zwischenverpflegungen / Süsses
Montag **07.12.2026**	**Randensalat** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** *** **Rindsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce** **Nudeln** **Gemüsestreifen**	**Randensalat** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** *** **Tofugeschnetztltes an Champignonsauce** **Nudeln** **Gemüsestreifen**	
Dienstag **08.12.2026**		**Cherrytomaten** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** *** **Rote Linsen Dal** **Limetten - Jogurt Dip** **Gedämpfter Basmatireis** **Glasierte Pfälzer Karotten**	
Mittwoch **09.12.2026**		**Peperonisticks** **Quark - Dip** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** *** **Vollkorn Penne** **Cinque p Sauce mit roten Linsen** **Reibkäse**	
Donnerstag **10.12.2026**	**Zweifarbiger Karottensalat** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** *** **Im Ei gebratenes Dorschfilet** **Helle Zitronensauce** **Pilaw-Reis** **Blattspinat**	**Zweifarbiger Karottensalat** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** *** **Luya Tempura Nuggets** **Helle Zitronensauce** **Pilaw-Reis** **Blattspinat**	
Freitag **11.12.2026**		**Gurkensalat mit Dill** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** *** **Gemüsepancakes** **Frischkäsesauce mit Petersilie** **Zartweizen Pilaw** **Grüne Bohnen**	
Wochenhit	Chili sin Carne (Protaneo), Gerösteter Reis, Maiskolben, Limetten - Jogurt Dip		

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