Wochenmenüplan 'Menüplan' vom 02.11.2026 bis 08.11.2026 (KW 45)

Tag	Menu	Vegi Alternative	Zwischenverpflegungen / Süsses
Montag **02.11.2026**	**Eichblattsalat** **Italienisches Dressing** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** ******* **Hörndli** **Käsesauce** **Röstzwiebelchen** **Buntes Mischgemüse**		
Dienstag **03.11.2026**	**Kürbiscremesuppe** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** ******* **Geflügelchipolatta** **Bratensauce** **Casareccia Teigwaren** **Ratatouille**	**Kürbiscremesuppe** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** ******* **Gebratener Halloumikäse** **Tomatensauce** **Casareccia Teigwaren** **Ratatouille**	
Mittwoch **04.11.2026**	**Rotkabissalat mit Preiselbeeren und Äpfel** ******* **Mozzarellasticks** **Limetten - Jogurt Dip** **Ofenkartoffeln** **Maiskolben**		
Donnerstag **05.11.2026**	**Eisbergsalat** **Thousand Island Dressing** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** ******* **Rindsfleischkugeln an Crèmesauce** **Parmesanrisotto** **Gemüsewürfelchen**	**Eisbergsalat** **Thousand Island Dressing** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** ******* **Vegibällchen an Erbslisauce** **Parmesanrisotto** **Gemüsewürfelchen**	
Freitag **06.11.2026**	~~**Karottensuppe**~~ ~~**oder**~~ ~~**Gemüse in ganzen Stücken**~~ ~~*******~~ ~~**Linsen-Spinat-Curry**~~ ~~**Gedämpfter Basmatireis**~~ ~~**Romanesco mit Brotbrösel**~~	Pizza Wochenhit	
Wochenhit			

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