



MENÜPLAN VON KW 32

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK				
BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
MITTAGESSEN				
GEBRATENE ZUCCHETTI SCHEIBEN	ROHES GEMÜSE	RANDENSALAT AN ESSIG - ÖL DRESSING	NÜSSLISALAT AN FRANZ. SALATSAUCE MIT EI	GRIECHISCHER SALAT AN ESSIG-ÖL DRESSING
PASTA AN FRISCHER TOMATENSAUCE M. PARMESAN	«GSCHWELLTI» MIT DIPSAUCE UND KÄSE- / FLEISCHPLATTE UND HÜTTENKÄSE	EBLY MIT PILZRAHMSAUCE	GNOCCHI AN PESTO	PIZZA TONNO
FRÜCHTERUNDE				
VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
ZVIERI				
BLEVITA	MAISWAFFELN	GURKENSCHIFFCHEN MIT FRISCHKÄSE	FLUTES	EIERBRÖTCHEN

DIE FRÜCHTE- UND GEMÜSEBREIE WERDEN FRISCH MIT SAISONALEN ZUTATEN UND NACH RÜCKSPRACHE MIT DEN ELTERN ZUBEREITET.

HERKUNFT FLEISCH & POULET: SCHWEIZ
HERKUNFT FISCH: ALASKA, PAZIFIK, VIETNAM

FÜR INFORMATIONEN ZU ZUTATEN, DIE ALLERGIEN ODER ANDERE UNERWÜNSCHTE REAKTIONEN AUSLÖSEN, WENDEN SIE SICH AN UNSER PERSONAL



MENÜPLAN VON KW 33

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK				
BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
MITTAGESSEN				
CHINACHOHL SALAT AN FRANZ. SALATSAUCE	MAISSALAT AN FRANZ. – CURRY SALATSAUCE	GEDÄMPFTER BLUMENKOHL	ROHES GEMÜSE	GURKENSALAT AN SENF-DILL DRESSING
TORTELLINI ALLA PANNA (M. SCHINKEN)	FLEISCHKÄSE / GEMÜSE IM TEIG	ÄLPLER MAKKARONI	RÖSTI UND SPIEGELEI	BRÄT- / KÄSETOAST
FRÜCHTERUNDE				
VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
ZVIERI				
GRISSINI	BANANENSHAKE MIT KNABBERSPASS	PETIT BEURRE	FARMER	REISWAFFELN

DIE FRÜCHTE- UND GEMÜSEBREIE WERDEN FRISCH MIT SAISONALEN ZUTATEN UND NACH RÜCKSPRACHE MIT DEN ELTERN ZUBEREITET.

HERKUNFT FLEISCH & POULET: SCHWEIZ
HERKUNFT FISCH: ALASKA, PAZIFIK, VIETNAM

FÜR INFORMATIONEN ZU ZUTATEN, DIE ALLERGIEN ODER ANDERE UNERWÜNSCHTE REAKTIONEN AUSLÖSEN, WENDEN SIE SICH AN UNSER PERSONAL



MENÜPLAN VON KW 34

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK				
BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
MITTAGESSEN				
GRÜNER SALAT AN FRANZ. SALATSAUCE	RAHMSPINAT	ROHES GEMÜSE	TOMATEN – MOZZARELLA SALAT AN BALSAMICODRESSING	MISCHSALAT
PASTA ALLA BOLOGNESE	REIS MIT FISCHSTÄBCHEN	LACHSFLAMMKUCHEN	PIZZA MARGHERITA MIT CHERRY TOMATEN	OFENKARTOFFELN MIT KRÄUTERDIP
FRÜCHTERUNDE				
VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
ZVIERI				
ERDNUSS FLIPS	PORRIDGE MIT FRISCHEN BEEREN	HEXENZWIEBACK	MICROC	KNÄCKEBROT MIT FRISCHKÄSE

DIE FRÜCHTE- UND GEMÜSEBREIE WERDEN FRISCH MIT SAISONALEN ZUTATEN UND NACH RÜCKSPRACHE MIT DEN ELTERN ZUBEREITET.

HERKUNFT FLEISCH & POULET: SCHWEIZ
HERKUNFT FISCH: ALASKA, PAZIFIK, VIETNAM

FÜR INFORMATIONEN ZU ZUTATEN, DIE ALLERGIEN ODER ANDERE UNERWÜNSCHTE REAKTIONEN AUSLÖSEN, WENDEN SIE SICH AN UNSER PERSONAL



MENÜPLAN VON KW 35

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK				
BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
MITTAGESSEN				
MAISSALAT AN CURRY – SALATSAUCE KAROTTEN – KARTOFFELBLECH MIT SCHLEMMERFILET	RATATOUILLE POLENTA SCHNITTEN	ROHES GEMÜSE BAMIGORENG MIT FRÜHLINGSROLLEN	KAROTTENSALAT ZUCCHETTIROULADE IM BLÄTTERTEIG	TOMATEN – FETA SALAT AN BALSAMICODRESSING OMELETTEN MIT PIZZAFÜLLUNG (SCHINKEN, TOMATENSAUCE & MOZZARELLA)
FRÜCHTERUNDE				
VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
ZVIERI				
REISWAFFELN	SCHWEDENBRÖTCHEN MIT HÜTTENKÄSE	BLEVITA	MELONENSCHIFFCHEN MIT ROHSCHINKEN	BIRCHERMÜESLI

DIE FRÜCHTE- UND GEMÜSEBREIE WERDEN FRISCH MIT SAISONALEN ZUTATEN UND NACH RÜCKSPRACHE MIT DEN ELTERN ZUBEREITET.

HERKUNFT FLEISCH & POULET: SCHWEIZ
HERKUNFT FISCH: ALASKA, PAZIFIK, VIETNAM

FÜR INFORMATIONEN ZU ZUTATEN, DIE ALLERGIEN ODER ANDERE UNERWÜNSCHTE REAKTIONEN AUSLÖSEN, WENDEN SIE SICH AN UNSER PERSONAL