



MENÜPLAN VON KW 32

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK				
BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
MITTAGESSEN				
MAISSALAT AN CURRYSAUCE	ROHKOST	ROHKOST	REIS MIT SPINAT UND FISCHSTÄBCHEN	GURKENSALAT AN DILLSAUCE
PENNE MIT TOMATENSAUCE	GEMÜSE EBLY	KARTOFFELSALAT MIT WIENERLI		SCHINKEN – KÄSE – TOAST
FRÜCHTERUNDE				
VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
ZVIERI				
MICROC MIT BUTTER	GLACE	BLEVITA	REISWAFFEL MIT ERDNUSSBUTTER	QUÄRKLI

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

HERKUNFT FEINBACKWAREN & BROT: SCHWEIZ

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



MENÜPLAN VON KW 33 – THEMA **BRAUN**

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
MITTAGESSEN				
BOHNEN KARTOFFELSTOCK MIT BRÄTKÜGELI AN BRATENSAUCE	BROCCOLI PESTO ROSSO RISOTTO	TOMATENSALAT AN BALSAMICO DRESSING FLAMMKUCHEN MIT LACHS UND MEERRETTICH	ROHKOST PENNE MIT LINSEN BOLOGNESE	MARIA HIMMELFAHRT
FRÜCHTERUNDE VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
ZVIERI				
JOGHURT REISWAFFELN	NUSSRIEGEL	BROT MIT NUTELLA	BLEVITA	FREI

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

HERKUNFT FEINBACKWAREN & BROT: SCHWEIZ

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



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

MENÜPLAN VON KW 34

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK				
BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
MITTAGESSEN				
ROHKOST OMELETTEN MIT TOMATENSAUCE ODER SPINATFÜLLUNG	CAPRESE SALAT AN BALSAMICO DRESSING POTATOES UND OFENLACHS	RANDENSALAT RISI BISI	MAISSALAT AN CURRYSAUCE KÄSESPÄTZLIAUFLAUF	APFELMUS ÄLPLERMAGRONEN MIT SPECKWÜRFELN
FRÜCHTERUNDE				
VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
ZVIERI				
HEXENZWIEBACK	MICROC MIT BUTTER	GURKEN BRÖTLI	FARMER	SALZBRETZEL

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

HERKUNFT FLEISCH & POULET: SCHWEIZ

HERKUNFT FEINBACKWAREN & BROT: SCHWEIZ

HERKUNFT FISCH: ALASKA, PAZIFIK, VIETNAM

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



MENÜPLAN VON KW 35 – THEMA KREUZ

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK				
BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
MITTAGESSEN				
ZUCCHETTI	RANDENSALAT	GURKENSALAT AN DILLSAUCE	RÜEBLI SALAT AN FRANZÖSISCHER SAUCE	BROCCOLI
SAFRANRISOTTO	PENNE MIT FRISCHKÄSESAUCE	POLENTA MIT MEXICANSAUCE	SPINAT & KÄSEPLÄTZLI	PESTO KARTOFFELN
BRATWURST RUGGELI				
FRÜCHTERUNDE				
VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
ZVIERI				
BLEVITA	KREUZ – GUETZLI	CRACKER	KÄSEPLATTE IN KREUZFORM MIT BROT	MICROC MIT BUTTER UND HONIG

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

HERKUNFT FEINBACKWAREN & BROT: SCHWEIZ

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