




MENÜPLAN VON KW 49

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK				
BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
MITTAGESSEN				
GURKENSALAT AN SENF – DILL DRESSING	TOMATEN – FETA SALAT AN BALSAMICODRESSING	ESSIGGURKEN & MISCHSALAT	STANGENBOHNEN	MAISSALAT AN CURRYSALATSAUCE
PASTA AL TONNO	PESTO ROSSO RISOTTO MIT PARMESAN	FONDUE – BROT SCHNITTEN	NUSSSCHINKLI & KARTOFFELGRATIN	GNOCCHI AN CINQUE P- SAUCE
FRÜCHTERUNDE				
VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
ZVIERI				
MICROC	SELBSTGEMACHTE MINI - GRITIBÄNZEN	ZIMTSCHNECKEN	 – ZVIERI	FLUTES


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 50

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
MITTAGESSEN				
BIRNENMUS ÄLPLER MAKKARONI	NÜSSLISALAT MIT EI AN FRANZ. DRESSING GEMÜSEROULADE IM BLÄTTERTEIG	ROHES GEMÜSE BUCHSTABENSUPPE MIT KAROTTENWÜRFELCHEN & BROT	RANDENSALAT AN ESSIG – ÖL DRESSING KÄSE - & SPINATPLÄTCHEN	GEDÄMPFTE KAROTTENSTICKS SCHUPFNUDELN MIT POULET GESCHNETZELTEM UND CHAMPIGNONS
FRÜCHTERUNDE VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
ZVIERI				
LEBKUCHEN	ZWIEBACK MIT WARMER SCHOKOLADENMILCH	OLIVENBRÖTCHEN	ZITRONEN - MASCARPONE - CRÈME	 SELBSTGEMACHTE MAILÄNDERLI

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



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

MENÜPLAN VON KW 51

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK				
BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
MITTAGESSEN				
ROHES GEMÜSE PIZZA MARGHERITA	KIDNEYBOHNENSALAT AN ESSIG – ÖL DRESSING PASTA AL SALMONE	GEDÄMPFTER BLUMENKOHL WIENERLI & POMMES	ROHES GEMÜSE SAFRANRISOTTO MIT PARMESAN	EDAMAME MIT MEERSALZ NASIGORENG
FRÜCHTERUNDE				
VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
ZVIERI				
PANETTONE	SCHNEEMANN - AMERIKANERLI	APFEL – ZIMT PORRIDGE	KNÄCKEBROT MIT FRISCHKÄSE	«KNABBERSPASS» & WEIHNACHTSGUETZLI

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