



MENÜPLAN VON KW 48

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK				
BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
		MITTAGESSEN		
COUSCOUS MIT TOMATENSAUCE UND RATATOUILLE	ZUCCHETTI GEMÜSE TORTELLINI AUFLAUF Q	RAHMSPINAT SALZKARTOFFELN FISCHKNUSPERLI	GEDÄMPFTE RÜEBLI REIS MIT BRÄTKÜGELI AN CURRYRAHMSAUCE	GRÜNE BOHNENSALAT EBLY MIT RÜEBLI- FRISCHKÄSESAUCE
FRÜCHTERUNDE				
VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
		ZVIERI		
BLEVITA	REISWAFFEL MIT ERDNUSSBUTTER	SALZBRETZEL	MICROC MIT BUTTER	SELBSTGEMACHTER APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE

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!



MENÜPLAN VON KW 49

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK				
MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
		MITTAGESSEN		
GURKENSALAT AN DILLSAUCE PIZZAKARTOFFELN	CAPRESE SALAT AN BALSAMICO DRESSING ESSIGGEMÜSE FONDUESCHNITTEN	OFENGEMÜSE SAFRANRISOTTO	ROHKOST BAMIGORENG MIT POULET	MISCHSALAT PIZZA AL TONNO
FRÜCHTERUNDE				
VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
		ZVIERI		
TOAST MIT TOMATENFRISCHKÄSE	PANETTONE	MAISWAFFELN	BLEVITA	 ZVIERI

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!



MENÜPLAN VON KW 50

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK				
BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
MARIA EMPFÄNGNIS	ROHKOST FLAMMKUCHEN MIT SPECK UND LAUCH	BIRNENMUS ÄLPLERMAGRONEN	NÜSSLISALAT AN FRANZÖSISCHER SAUCE RACLETTE KARTOFFELN	MAISSALAT AN CURRYSAUCE TOMATENREIS MIT CERVELATRUGGELI
FRÜCHTERUNDE				
VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
FREI	THONBRÖTLI	PORRIDGE	SALZFISCHLI	BANANEN PANCAKES

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!



MENÜPLAN VON KW 51

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK				
BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
MITTAGESSEN				
ROHKOST LAUCH-LACHSRISOTTO	GURKENSALAT AN DILLSAUCE GNOCCHI AN 5P. SAUCE	RANDENSALAT POLENTA AN PILZRAHMSAUCE	TOMATENSALAT AN BALSAMICO DRESSING KÄSEWÄHE	APFELMUS HÖRNLI UND GEHACKTES
FRÜCHTERUNDE				
VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
ZVIERI				
OMELETTEN MIT ZIMT/ZUCKER ODER CONFIT	GRISSINI	GURKENBRÖTLI	FARMER	Div. KNABBEREIEN

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!