




MENÜPLAN VON KW 2

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK				
BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
MITTAGESSEN				
<i>DREI KÖNIGE</i>	MAISSALAT AN CURRYSALATSAUCE	GEDÄMPFTER BROCCOLI	ESSIGGURKEN & MISCHSALAT	TOMATEN – FETA SALAT AN BALSAMICODRESSING
	PASTA AL POMODORO MIT PARMESAN	EBLY MIT BRÄTKÜGELCHEN AN BRATENRAHMSAUCE	RACLETTE KARTOFFELN	PIZZA AL TONNO
FRÜCHTERUNDE				
VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
ZVIERI				
	SELBSTGEMACHTER DREIKÖNIGSKUCHEN	FARMER	BLÉVITA	SALZSTANGEN

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 3

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
MITTAGESSEN				
CAPRESE SALAT AN BALSAMICODRESSING PASTA BOLOGNESE	MISCHSALAT AN FRANZ. DRESSING PIZZA SCAMPI	RANDENSALAT AN ESSIG – ÖL DRESSING TORTELLINI AN RAHMSAUCE MIT PARMESAN	ROHES GEMÜSE OFEN – GEMÜSE - PUFFER	EDAMAME MIT MEERSALZ GEBRATENER REIS MIT FRÜHLINGSROLLEN
FRÜCHTERUNDE VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
ZVIERI				
SCHWEDENBRÖTCHEN MIT BUTTER	APFELRINGE IM BLÄTTERTEIG	GEMÜSEDIP	ZWIEBACK	CROCCHINI

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 4

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
MITTAGESSEN				
GURKENSALAT AN SENF-DILL DRESSING CAPRESE FLAMMKUCHEN	GEDÄMPFTER BROCCOLI PASTA AUFLAUF	ROHES GEMÜSE SCHLEMMERFILET MIT REIS & HOLLANDAISE SAUCE	GEDÄMPFTE KAROTTENSTICKS STOCKI MIT MEATBALLS AN BRATENSAUCE	GEDÄMPFTER BLUMENKOHL CHAMPIGNONRAHMSAUCE & SPÄTZLI
FRÜCHTERUNDE VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
ZVIERI				
MAISWAFFELN	KNÄCKEBROT MIT FRISCHKÄSE	EIERBRÖTCHEN	MAISCHIPS MIT GUACAMOLE	MICROC MIT BUTTER

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 5

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
MITTAGESSEN				
KAROTTENSALAT SPINATWÄHE	“ERBSLI & RÜEBLI” TOMATENRISOTTO & CHICKENNUGGETS	GEDÄMPFTER ROSENKOHL PASTA – PESTO PLAUSCH	RAHMSPINAT FISCHKNUSPERLI MIT SALZKARTOFFELN	ROHES GEMÜSE OMELETTEN MIT MARGHERITA - FÜLLUNG
FRÜCHTERUNDE VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
ZVIERI				
GRISSINI	BROT MIT SANDWICHAUFSTRICH	CRACKER	REISWAFFELN MIT ERDNUSSBUTTER	HEXENBRÖTCHEN

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