



MENÜPLAN VON KW 19 – THEMA: **GRÜN**

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
MITTAGESSEN				
GRÜNE BOHNEN  PASTA CARBONARA	EDAMAME  REIS MIT GEMÜSE CURRY	GURKENSALAT  BULGUR MIT BASILIKUM, TOMATEN UND FETA KÄSE	BLATTSALAT MIT MAIS AN FRENCH DRESSING  CANNELONI GEFÜLLT MIT SPINAT UND FRISCHKÄSE	GRÜNE ERBSEN  FISCHNUGGETS MIT BRATKARTOFFELN UND GRÜNEM KRÄUTERDIP
FRÜCHTERUNDE VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
ZVIERI				
GURKE MIT KRÄUTER DIP	GRISSINI	GRÜNE BLEVITA	POPCORN	STUDENTENFUTTER

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!



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

## MENÜPLAN VON KW 20

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK				
MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
MITTAGESSEN				
MISCHSALAT AN ITALIENISCHEM DRESSING KÄSEHÖRNCHEN	CAPRESE SALAT PIZZA MIT THUNFISCH UND SCHWARZEN OLIVEN	MAISSALAT AN CURRYDRESSING POLENTA MIT TOMATEN GEMÜSESAUCE	ERBSLI UND RÜEBLI KARTOFFELSTOCK MIT GEMÜSEBÄLLCHEN AN BRATENSAUCE	GEDÄMPFTER BROCCOLI REIS MIT BRÄTCHÜGELI , PILZE UND RAHMSAUCE
FRÜCHTERUNDE				
VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
ZVIERI				
SESAM FLUTES	BANANEN MILCHSHAKE	ZWIEBACK MIT BUTTER	BIRCHERMÜESLI	SALZSTANGEN

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 21 – THEMA: **HERZ**

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MITTAGESSEN				
GEDÄMPFTE KAROTTEN  REIS MIT BRATWURSTRÄDLI UND BRAUNER SAUCE	CELLERIESALAT AN FRENCH DRESSING  PASTA PESTO PLAUSCH	ROHES GEMÜSE IN <b>HERZ- FORM</b>  FLAMMKUCHEN MIT ZWIEBELN UND CHAMPIGNONS	RANDENSALAT AN BALSAMICO DRESSING  FAJITAS MIT GEMÜSEFÜLLUNG	ARTISCHOCKEN <b>HERZEN</b>  SALZKARTOFFELN MIT FISCHSTÄBCHEN UND JOGHURT DIP
FRÜCHTERUNDE  VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
ZVIERI				
<b>HERZ-GUETZLI</b>	<b>HERZ-BANANENBROT</b>	TROCKEN FRÜCHTE	JOGHURT MIT <b>HERZKIRSCHEN</b>	FARMER

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 22

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK				
BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
MITTAGESSEN				
MISCHSALAT AN FRENCH DRESSING	MAISSALAT AN CURRYDRESSING	GEBRATENE AUBERGINEN ZUCHINI PFANNE	RANDENSALAT AN BALSAMICO DRESSING	GEDÄMPFTER BROCCOLI
TOAST CAPRESE	WIENERLI IM BLÄTTERTEIG	GEMÜSERISOTTO	TORTELLINI MIT SPINATFÜLLUND AN TOMATENSAUCE	COUNTRY FRIES AUS DEM OFEN MIT SCHLEMMERFILET UND SAUCE HOLLONDAISE
FRÜCHTERUNDE				
VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
ZVIERI				
KNUSPERBROT MIT FRISCHKÄSE	SCHOKOBANANEN	PETIT BEURRE	BIRCHERMÜESLI	POPCORN

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!