



MENÜPLAN VON KW 36

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK				
BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
MITTAGESSEN				
MAISSALAT AN CURRYSAUCE PENNE AN AVOCADO PESTO	ROHKOST KÜRBISUPPE MIT WIENERLI UND KNOBLAUCHBROT	RANDENSALAT BROCCOLI – KARTOFFEL – GRATIN	ROHKOST THAICURRY MIT REIS	GRÜNER SALAT AN FRANZÖSISCHER SAUCE TOMATENCOUSCOUS MIT FISCHKNUSPERLI
FRÜCHTERUNDE				
VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
ZVIERI				
EIERBRÖTLI	BLEVITA	FARMER	FLUTES	APFELJALOUSINE

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 37

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
MITTAGESSEN				
RUSSISCHER SALAT FLAMMKUCHEN MIT CREVETTES UND LAUCH	GURKENSALAT AN DILLSAUCE PIZZA MARGHERITA	BOHNENSALAT PENNE CINQUE P. SAUCE	TOMATENSALAT AN BALSAMICO DRESSING KROKETTEN MIT BRATWURST-RUGGELI	BROCCOLI KÜRBISRISOTTO
FRÜCHTERUNDE VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
ZVIERI				
MICROC MIT BUTTER	REISWAFFELN MIT HONIG UND BANANE	SELBSTGEMACHTE GUETZLI	SALZBRETZEL	MINI PIZZAS

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 38

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK				
BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
MITTAGESSEN				
RANDENSALAT SÜSSKARTOFFELPOMMES MIT CHICKEN NUGGETS	EDAMAME VEGI NASIGORENG	GEMÜSE MIT QUARK DIP COUSCOUS MIT RATATOUILLE	CAPRESE SALAT AN BALSAMICO DRESSING ÜBERBACKENER NUDELAUFLAUF	GEDÄMPFTE RÜEBLI TOAST HAWAII
FRÜCHTERUNDE				
VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
ZVIERI				
PORRIDGE	OLIVEN BRÖTLI	BLEVITA	BROT MIT FRISCHKÄSE- TOMATENAUFSTRICH	CRACKER

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 39

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK				
BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
MITTAGESSEN				
RÜEBLI SALAT	ROSENKOHL	ROHKOST & FRÜCHTE	ROHKOST	GRIECHISCHER SALAT
POLENTA PIZZA	GNOCCHI AN SAFRANSAUCE	RIZ CASIMIR	QUICHE MIT LACHS UND SPINAT	TORTELLINI MIT KÄSERAHMSAUCE
FRÜCHTERUNDE				
VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
ZVIERI				
PETIT BEURRE	ZIMTSCHNECKEN	MAISWAFFELN	FARMER	THONBRÖTLI

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!