



## MENÜPLAN VON KW 23

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>FRÜHSTÜCK</b> BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
<b>MITTAGESSEN</b>				
GRÜNER SALAT AN FRANZ. SALATSAUCE  BLUMENKOHL - REISGRATIN	ROHES GEMÜSE  TRÜMMERKARTOFFELN MIT KÄSE ÜBERBACKEN	GURKENSALAT AN SENF-DILL DRESSING  PASTA AL SALMONE	GURKENSALAT AN SENF-DILL DRESSING  POLENTA MIT PILZRAHMSAUCE	TOMATENSALAT AN BALSAMICODRESSING  PIZZA MARGHERITA MIT CHERRYTOMATEN
<b>FRÜCHTERUNDE</b> VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
<b>ZVIERI</b>				
MICROC MIT FRISCHKÄSE	BLEVITA	BANANENSHAKE & ZWIEBACK	GRISSINI	SELBSTGEMACHTE NUSSBRÖTCHEN

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 24

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>FRÜHSTÜCK</b> BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
<b>MITTAGESSEN</b>				
ERBSLI & RÜEBLI REIS MIT BRÄTKÜGELCHEN AN BRATENRAHMSAUCE	GRÜNER SALAT AN FRANZ. SALATSAUCE FLAMMKUCHEN MIT TOMATEN, MOZZARELLA & PESTO	RAHMSPINAT SALZKARTOFFELN UND FISCHSTÄBCHEN MIT TARTARSAUCE	KICHERERBSSENSALAT AN ESSIG-ÖL DRESSING GNOCCHI MIT FRISCHER TOMATENSAUCE	ROHES GEMÜSE BUNTER GEMÜSEGRATIN
<b>FRÜCHTERUNDE</b> VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
<b>ZVIERI</b>				
SCHOGGI-MÜESLI MIT MILCH	BEERENSALAT (MIT KOKOSRASPELN)	MAISWAFFELN	FARMER	GEMÜSE DIP

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 25

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK				
BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
MITTAGESSEN				
RUSSISCHER SALAT AN FRANZ. SALATSAUCE	DIV. FRÜCHTE	ROHES GEMÜSE	GEDÄMPFTER BLUMENKOHL	MAISSALAT AN CURRY SALATSAUCE
FLAMMKUCHEN MIT SPECK & LAUCH	CURRYREIS	OFENKARTOFFELN MIT DIP	SCHLEMMERFILET MIT SALZKARTOFFELN	PASTA AN RAHMSAUCE
FRÜCHTERUNDE				
VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
ZVIERI				
SALZFISCHE	MAISCHIPS MIT GUACAMOLE DIP	BIRCHERMÜESLI	WASSERGLACÉ	GURKENBRÖTLI

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 26

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK				
BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE				
MITTAGESSEN				
GRIECHISCHER SALAT AN ESSIG-ÖL DRESSING	GEDÄMPFTER BLUMENKOHL	ROHES GEMÜSE	MISCHSALAT	TOMATEN – FETA SALAT AN BALSAMICODRESSING
EBLY MIT FRISCHER TOMATENSAUCE	RÖSTI MIT POULETGESCHNETZELTEM	NUDEL – THONSALAT UND FRISCHES BROT	SCHINKENGIPFELI	NASI GORENG
FRÜCHTERUNDE				
VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE				
ZVIERI				
NEKTARINEN- JALOUSIENE	FLIPS	GRISSINI	<i>FRONLEICHNAM</i>	APFELJALOUSIENE

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