



MENÜPLAN VON KW 19

| MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|---|---|---|-----------------|---|
| FRÜHSTÜCK BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE | | | | |
| MITTAGESSEN | | | | |
| EDAMAME MIT MEERSALZ GEBRATENER REIS MIT SOJASAUCE | ROHES GEMÜSE TORTILLA MIT RATATOUILLE | TOMATENSALAT AN BALSAMICODRESSING PASTA ALLA SORRENTINA | <i>AUFFAHRT</i> | GRÜNER SALAT AN FRANZ. SALATSAUCE PIZZA VEGETARIANA |
| FRÜCHTERUNDE VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE | | | | |
| ZVIERI | | | | |
| REISWAFFELN MIT ERDNUSSBUTTER | BIRCHERMÜESLI | SALZSTANGEN | <i>AUFFAHRT</i> | PESTOBRÖTCHEN |

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 20

| MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|---|---|--|-------------------------------------|---|
| FRÜHSTÜCK | | | | |
| BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE | | | | |
| MITTAGESSEN | | | | |
| CHINACHOHL SALAT AN FRANZ. SALATSAUCE | MAISSALAT AN FRANZ. – CURRY SALATSAUCE | GEDÄMPTE KAROTTEN | RANDENSALAT AN ESSIG-ÖL DRESSING | GURKENSALAT AN SENF-DILL DRESSING |
| TOMATENRISOTTO | FLAMMKUCHEN MIT TOMATEN, MOZZARELLA & PESTO | OFENFLEISCHKÄSE MIT STOCKI UND BRATENSAUCE | SCHUPFNUDELN – ZUCCHETTI ONE POT | GEMÜSESTRUDEL MIT KAROTTEN UND FRISCHKÄSE |
| FRÜCHTERUNDE | | | | |
| VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE | | | | |
| ZVIERI | | | | |
| PIZZASTANGEN | BANANENSHAKE MIT ZWIEBACK | BLEVITA | KNÄCKEBROT MIT FRISCHKÄSE | MAISWAFFELN |

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 21

| MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|---|---|--|---|---|
| FRÜHSTÜCK | | | | |
| BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE | | | | |
| MITTAGESSEN | | | | |
| <i>PFINGSTMONTAG</i> | MIT KÄSE ÜBERBACKENE ZUCCHETTI SPARGELRISOTTO | MAISSALAT AN FRANZ. - CURRY SALATSAUCE CHICKENNUGGETS MIT POTATOES | RAHMSPINAT LACHSSTREIFEN MIT SALZKARTOFFELN UND HOLLANDAISE SAUCE | GEDÄMPFTER BROCCOLI GNOCCHI AN TOMATENRAHMSAUCE MIT PARMESAN |
| FRÜCHTERUNDE | | | | |
| VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE | | | | |
| ZVIERI | | | | |
| <i>PFINGSTMONTAG</i> | MICROC | FARMERSTÄNGEL | GURKENBRÖTLI | PORRIDGE MIT FRISCHEN BEEREN |

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 22

| MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|---|-------------------------------------|---|---------------------|--|
| FRÜHSTÜCK | | | | |
| BROT MIT DIVERSEN AUFSTRICHEN, MILCH, MÜESLI, SAISONALE FRÜCHTE | | | | |
| MITTAGESSEN | | | | |
| GRÜNER SALAT AN FRANZ. SALATSAUCE | GEDÄMPFTER BLUMENKOHL | GEDÄMPFTER KOHLRABI | | TOMATEN – FETA SALAT AN BALSAMICODRESSING |
| EBLY MIT GEMÜSERAHMSAUCE | PASTA MIT MEATBALLS AN SENFSAUCE | FISCHKNUSPERLI UND BRATKARTOFFELN MIT TARTARSAUCE | <i>FRONLEICHNAM</i> | OFENGEMÜSE MIT REMOULADE |
| FRÜCHTERUNDE | | | | |
| VERSCHIEDENE SAISONALE FRÜCHTE | | | | |
| ZVIERI | | | | |
| GEMÜSEDIP MIT COCKTAILSAUCE | REISWAFFELN | 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