

Menuplan Woche 8

19. - 23. Februar 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Tee/Wasser/Milch VK Brot Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Brot Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Brot Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Brot Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Brot Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte
Mittag	Tee/Wasser Kopfsalat mit Ei Gebratene Spätzli Rahmsauce Broccoli Reibkäse	Tee/Wasser Gemüse mit Quark Brätchügeli leichte Rahmsauce Reis Erbsli* und Rüepli	Tee/Wasser Blattsalat Hüttenkäse Teigwaren Schinkenrahmsauce	Tee/Wasser Blattsalat Mozzarella Pastaplausch verschiedene Saucen Reibkäse	Tee/Wasser Maissalat Kartoffelgratin Bohnen*
Zvieri	Gurken/Mozzarella	Quark mit Bananen	Beerenshake	Bananenbrot und Joghurt	Toast mit Ei

* kommt aus dem Tiefkühler

Es stehen saisonale Früchte zur Verfügung.

Brot/Knäckebrot/Kracker stehen bei Bedarf zu jedem Zvieri zusätzlich zur Verfügung.

Tee/Wasser stehen ganztags zur Verfügung.

Dessert: verschiedene Varianten von rohen und gekochten Früchten und einmal in der Woche ein süsses Dessert

Das Fleisch kommt aus der Schweiz, ansonsten ist es auf dem Menuplan deklariert.

Bei Allergien und Unverträglichkeit wenden Sie sich bitte an die Köchin.

Menuplan Woche 9

26. Februar - 1. März 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Tee/Wasser/Milch VK Brot Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Brot Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Brot Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Brot Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Brot Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte
Mittag	Tee/Wasser Tomaten-Mozzsalat Bratwurst Bratensauce Bratkartoffeln Kohlräbli	Tee/Wasser Blattsalat Pizza Margaritha Pizza Salami Schinkenpizza Gemüsepizza	Tee/Wasser Blattsalat Gemüse mit Dipp Cervelatkrebs Reis Bratensauce	Tee/Wasser Gemüse mit Dipp Kartoffelgnocchi Tomatenrahmsauce Reibkäse	Tee/Wasser Blattsalat Hamburger Colori Tomaten, Gurken Cocktailsauce
Zvieri	Birchermüesli	Blevita mit Kiri	Popcorn	Quark mit Beeren	Bananenbrot

* kommt aus dem Tiefkühler

Es stehen saisonale Früchte zur Verfügung.

Brot/Knäckebrot/Kracker stehen bei Bedarf zu jedem Zvieri zusätzlich zur Verfügung.

Tee/Wasser stehen ganztags zur Verfügung

Dessert: verschiedene Varianten von rohen und gekochten Früchten und einmal in der Woche ein süsses Dessert

Das Fleisch kommt aus der Schweiz, ansonsten ist es auf dem Menuplan deklariert.

Bei Allergien und Unverträglichkeit wenden Sie sich bitte an die Köchin.

Menuplan Woche 10

4. - 8. März 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Tee/Wasser/Milch VK Brot Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Brot Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Brot Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Brot Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Brot Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte
Mittag	Tee/Wasser Gemüse mit Dip Spaghetti Tomatensauce Reibkäse Ofengemüse	Tee/Wasser Blattsalat Hüttenkäse Älplermaccaroni Kartoffeln, Schinken Käse Apfelmus	Tee/Wasser Salat und Gemüse Rösti mit Spiegelei gebratene Zucchini	Tee/Wasser Blattsalat mit Ei Chicken Nuggets Ofenkartoffeln Rüebli	Tee/Wasser Gemüse mit Dip Maischüechli Couscous Currysauce
Zvieri	Blevita mit Babybell	Birchermüesli	Blevita mit Kiri	Joghurt mit Beeren	Riegel und Früchte

* kommt aus dem Tiefkühler

Es stehen saisonale Früchte zur Verfügung.

Brot/Knäckebrot/Kracker stehen bei Bedarf zu jedem Zvieri zusätzlich zur Verfügung.

Tee/Wasser stehen ganztags zur Verfügung

Dessert: verschiedene Varianten von rohen und gekochten Früchten und einmal in der Woche ein süsses Dessert

Das Fleisch kommt aus der Schweiz, ansonsten ist es auf dem Menuplan deklariert.

Bei Allergien und Unverträglichkeit wenden Sie sich bitte an die Köchin.