

Menuplan Woche 35

26. - 30. August 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 Gurkensalat Geschnetzeltes Currysauce Basmatireis Ananas	Tee/Wasser/ Eichblattsalat Pizza Margeritha Pizza Salami Pizza mit Schinken Gemüsepizza	Tee/Wasser Salat und Gemüsedip Spaghetti Tomatensauce Reibkäse	Tee/Wasser Gemüse mit Dip Kartoffelstock Cervelatkrebs Bratensauce	Tee/Wasser Rüebli Salat Penne Tricolore Tomatenricottasauce Reibkäse
Zvieri	Bananenshake	Blevita mit Babybell	Früchte und Cracker	Naturejoghurt mit Apfel	Nüsse 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.

Menuplan Woche 36

2. - 6. September 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 Fischstäbli Salzkartoffeln Spinat	Tee/Wasser Sporttag (Bei schönem Wetter. Verschiebedatum ist der 5. September)	Tee/Wasser Salat und Gemüse Flammkuchen mit Speck	Tee/Wasser Nüsslisalat mit Ei Äplermagronen mit Gemüsewürfeli Reibkäse Apfelmus	Tee/Wasser Gemüse mit Dip Kartoffeln überbacken mit Raclettekäse Blumenkohl
Zvieri	Vk-Brot mit Kiri	Birchermüesli	Früchte	Popcorn mit Milch	Quarkcreme mit Früchten

* 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 37

9. - 13. September 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 Pizzatoast Hawaiitoast	Tee/Wasser Mischsalat Kartoffelgnocchi Tomatenricottasauce Peperonata Reibkäse	Tee/Wasser Kartoffelgnocchi Teigwaren Carbonarasauce Gemüse	Tee/Wasser Kopfsalat Spätzli Rahmsauce Reibkäse	Tee/Wasser Blattsalat mit Kernen Zucchettichüechli Currydipsauce Pilawreis Erbsli und Rüepli
Zvieri	Hüttenkäse mit Apfel	Bananeshake	Früchte und Cracker	Birchermüesli	Blevita mit Frischkäse

* 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.