

Menuplan Woche 2

6. - 10. Januar 2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Tee/Wasser/Milch VK Brot/Toast Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Brot/Toast Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Brot/Toast Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Brot/Toast Butter Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Brot/Toast Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte
Mittag	Tee/Wasser Kopfsalat mit Ei Kartoffeln mit Raclettkäse Essiggurken Dreikönigskuchen	Tee/Wasser Gemüse mit Quark Penne Tomatenricottasauce Reibkäse Rüebli	Tee/Wasser Blattsalat Hüttenkäse Teigwaren Schinkenrahmsauce Reibkäse	Tee/Wasser Blattsalat Mozzarella Curry, Basmatireis Falafel Frühlingsrolle Ananas	Tee/Wasser Maissalat Spätzli Rahmsauce Reibkäse
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 3

13. - 17. Januar 2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Tee/Wasser/Milch VK Brot/Toast Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Brot/toast Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Brot/Toast Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Brot/Toast Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Brot/Toast Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte
Mittag	Tee/Wasser Gemüse mit Dip Kartoffelgnocchi Tomatenricottasacue	Tee/Wasser Blattsalat Pizza Margaritha Pizza Salami Schinkenpizza Gemüsepizza	Tee/Wasser Blattsalat Gemüse mit Dip Kartoffeln überbacken mit Raclettekäse	Tee/Wasser Gemüse mit Dip Ghackets Hörnli Reibkäse Apfelmus	Tee/Wasser Blattsalat Brätkügeli Reis Rüebli und Erbsli
Zvieri	Birchermüesli	Blevita mit Kiri	Früchte	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 4

20. - 24. Januar 2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Tee/Wasser/Milch VK Brot/Toast Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Brot/toast Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Brot/Toast Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Brot/Toast Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Brot/Toast Butter/Käse Naturejoghurt Vollkornflocken Saisonale Früchte
Mittag	Tee/Wasser Gemüse mit Dipp Hamburger Colori Cocktailsauce Tomaten Gurken Käse	Tee/Wasser Blattsalat Hüttenkäse Chäshörnli Apfelmus geröstete Zwiebeln	Tee/Wasser Salat und Gemüse Spätzli gebraten Reibkäse	Tee/Wasser Blattsalat mit Ei Pouletgeschnetzeltes Reis Lauch	Tee/Wasser Gemüse mit Dip Kartoffelgratin Rüebli
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.