







Menüplan Kitas





Datum:	22.05.2023	23.05.2023	24.05.2023	25.05.2023	26.05.2023
Woche: 21	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Rote Currysuppe ^{1,7}	Broccolisuppe ⁷	Bouillon mit Backerbsen ^{1,3,7}	Karotten-Ingwersuppe ^{1,7}	Spargelsuppe ^{1,7}
Menü Fleisch Fisch	Schweinsragout* ¹² Kartoffelstock ⁷ Gedämpfte Rüebli 	Buure-Tätschli* ^{1,3,7} mit Paprikasauce Teigwaren ¹ Zucchetti	Trutenpiccata ^{1,3,7} mit Tomatensauce Vollkornreis  Zuckerschoten 	Rindsschmorbraten ¹² Schupfnudeln ^{1,3,7} Butterbohnen 	Fischstäbchen ^{1,4} mit Kräuterquark ^{3,7,10} Salzkartoffeln Sellerieragout ^{1,7,9}
Vegi	Vegane Strips ¹ mit Frischkäsesauce ^{1,7} Kartoffelstock ⁷ Gedämpfte Rüebli	Bohnen-Frikadelle mit Peperonisauce Teigwaren ¹  Zucchetti	Quorgeschnetzeltes ³ mit Aurorasauce ^{1,7} Vollkornreis Zuckerschoten	Langkornrisotto- Tätschli ^{3,7} italienischer Art ⁷ Butterbohnen	Vegiburger ^{1,3,6,7} mit Kräuterquark ^{3,7,10} Salzkartoffeln  Sellerieragout ^{1,7,9}
Tagesteller	Chäsechuechli ^{1,3,7} Salatvariation der Saison	Pancakes ^{1,3,7} mit Rauchlachs ⁴ und Sauerrahm ⁷	Klöpfer-Tilsitersalat* nach LPC ^{3,7,10} Brot ¹	Roastbeefsteller mit Limettequarksauce ^{3,7,10} Hörnlisalat ^{1,3,7,10}	Cheeseburger ^{1,7} mit Cocktailsauce ^{3,7,10} Wedges Kartoffeln Salat der Saison

* mit Schwein
 1 Glutenhaltige Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Nüsse, 6 Soja, 7 Milch/Lactose, 8 Nüsse, Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid & Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere (Muscheln/Tintenfisch)
 Fleisch Herkunft : Schwein, Kalb, Rind, Geflügel : Schweiz / Lamm: Neuseeland/Australien, Fisch: MSC ASC Betreffend Herkunft fragen Sie das Personal





Menüplan Kitas

Datum:	29.05.2023	30.05.2023	31.05.2023	01.06.2023	02.06.2023
Woche: 22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe		Quinoasuppe mit Gemüse	Spargelcremesuppe ^{1,7}	Minestrone ^{1,3}	Romanescosuppe ⁷
Menü Fleisch Fisch	Pfingstmontag	Hörnli ^{1,3} mit Gehacktes ¹² Apfelmus und Reibkäse ⁷ Erbsen	Rindfleischroulade ungarische Art Pizokel ^{1,3,7}  Kohlrabi mit Petersilie	Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art ^{1,7}  Couscous ¹ Grüne Bohnen	Chicken Nuggets ¹ mit Cocktailsauce ^{3,7,10} Bratkartoffeln mit Frühlingszwiebeln Gedünsteter Chinakohl
Vegi	Pfingstmontag	Hörnli ^{1,3} "Sonnen Art" Bio Apfelmus und Reibkäse ⁷ Erbsen 	Haferflockenburger ^{1,3} mit Rüeblicoulis Pizokel ^{1,3,7} Kohlrabi mit Petersilie	Vegigeschnetzeltes Zürcher Art ^{1,7} Couscous ¹ Grüne Bohnen	Veginuggets ^{1,3,6} mit Cocktailsauce ^{3,7,10}  Bratkartoffeln mit Frühlingszwiebeln Gedünsteter Chinakohl
Tagesteller	Pfingstmontag	Rice Thai Balls ^{1,3} mit Sweet-Chilisauce Frühlingsalatkreation	Ciabattabrot ^{1,3,6,7} mit Poulet, Tomate und Pesto ⁷ Rohkostsalat der Saison	Spargeln mit Holländischer Sauce ^{1,6,7} Beinschinken Neue Kartoffeln	Fleischkäsesalat* ⁷ italienische Art Brot ¹

* mit Schwein
 1 Glutenhaltige Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Nüsse, 6 Soja, 7 Milch/Lactose, 8 Nüsse, Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid & Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere (Muscheln/Tintenfisch)
 Fleisch Herkunft : Schwein, Kalb, Rind, Geflügel : Schweiz / Lamm: Neuseeland/Australien, Fisch: MSC ASC Betreffend Herkunft fragen Sie das Personal

