






Menüplan Kitas

Datum:	18.11.2024	19.11.2024	20.11.2024	21.11.2024	22.11.2024
Woche: 47	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Selleriecremesuppe ^{1,7,9}	Bouillon mit Backerbsen ^{1,3,7}	Kürbiscremesuppe ⁷	Maronisuppe ^{1,7}	Gemüsecremesuppe ^{1,7,9}
Menü Fleisch Fisch	Pouletpiccata ^{1,3,7} mit Tomatensauce Risotto ⁷  Zuckerschoten	Hörnli ^{1,3} mit Rindsbolo ^{1,7} Reibkäse ⁷ Gemüse der Saison	Schweinsbraten* Jus Rissolee Kartoffeln Glasierte Karotten mit Petersilie	Äpler-Magronen ^{1,3} Speck* Röstzwiebel  Herbstgemüse Apfelmus	Rindsgeschnetzeltes herbstliche Art ¹ Spätzli ^{1,3,7}  Rosenkohl
Vegi	Gemüsepiccata ^{1,3,7} mit Tomatensauce Risotto ⁷ Zuckerschoten	Vollkornhörnli ¹ Cinque Pi ⁷ mit Vegibällchen ^{1,3,6}  Reibkäse ⁷ Gemüse der Saison	Kürbisragout mit Kernen Rissolee Kartoffeln und Hüttenkäse ^{1,6,7} Glasierte Karotten  mit Petersilie	Äpler-Magronen ^{1,3} Röstzwiebel Herbstgemüse Apfelmus	Käsespätzli ^{1,3,7} mit Tofu ⁶ an leichter Sauce ^{1,7} Rosenkohl
Tagesteller	Schinkengipfeli ^{1,7} Rohkostgemüse mit Dipsauce ^{3,7,10}	Fleischkäsesalat* nach LPC ^{3,7,10} Brot ¹	Schinkenrollen* mit russischem Salat ^{3,7,10} gefüllt Brot ¹	Hot dog* ^{1,3,6,7,11} mit Ketchup Grüner Salat	Baguettebrot ^{1,3,6,7,11} Flammenkuchen Art* ⁷ Nüsslisalatbouquet

* 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, Brot: Schweiz



Menüplan Kitas

Datum:	25.11.2024	26.11.2024	27.11.2024	28.11.2024	29.11.2024
Woche: 48	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Geröstete Griesssuppe ^{1,7}	Champignoncremesuppe ^{1,7}	Blumenkohl ^{1,7} mit Safran	Zwiebelsuppe ^{1,12}	Gemüsesuppe ^{1,7,9}
Menü Fleisch Fisch	Schweinsgeschnetzeltes* Casimir ⁷  Reis Früchtegarnitur	Chicken Nuggets ¹ mit Schnittlauchdip ⁷ Rosmarin Kartoffeln Kübisragout 	Bratwurst* Kräutersauce ^{1,7} Teigwaren ^{1,3} Blattspinat	Hackbraten* ^{1,3,7} mit Champignonsauce ^{1,7} Kartoffelstock ⁷ Gemüse der Saison	Königin Ragout ^{1,3,7} Spätzli-Variation ^{1,3,7} Pfälzerrüben mit Petersilie
Vegi	Samosa ^{1,10} mit Curry-Kokossauce Reis Lauchgemüse	Veginuggets ^{1,3,6} mit Schnittlauchdip ⁷ Rosmarin Kartoffeln Kübisragout	Getreide-Vollkornpuffer ^{1,7} mit Soja-Weizengehacktes ^{1,6} an Karottensauce Blattspinat 	Quornschnitzel ³ mit Pestosauce ^{1,7}  Kartoffelstock ⁷ Gemüse der Saison	Dinkelspaghetti ¹ mit Tomatensauce Reibkäse ⁷  Pfälzerrüben mit Petersilie
Tagesteller	Militär Käseschnitte ^{1,3,7} Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen	Lothringer Käsewähe* ^{1,3,7} begleitet von einem Salabukett der Saison	Chäsehüechli ^{1,3,7} Coleslawsalat ^{3,7,10}	Gefüllte Weizenfladen ^{1,3,7,10} mit Pouletbraten und Emmentaler ⁷ Salatvariation der Saison	Schinkensteak Hawaii* Reissalat

* 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, Brot: Schweiz

