













## Menüplan Kitas

Datum:	05.06.2023	06.06.2023	07.06.2023	08.06.2023	09.06.2023
Woche: 23	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	Gemüsesuppe <sup>1,3,6,7,9</sup>	Bouillon mit Fideli <sup>1,3</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>1,3,6,7,9</sup>	Weisse Kabissuppe <sup>7</sup> mit roten Linsen	Peperonisuppe <sup>7</sup>
<b>Menü Fleisch Fisch</b>	Pouletragout mit Kokos-Currysauce Reis Broccoliröschen	Schweinsgeschnetzeltes* Gyros Pilaw Reis  Ratatouille	Gefüllte Teigwaren <sup>1,3,7</sup> mit Tomatensauce Reibkäse Maisgemüse 	Pouletbrust an Champignonsauce <sup>7,12</sup> Rösti Romanesco	Paniertes Kabeljaufilet <sup>1,3,4</sup> mit Kräuterquark <sup>3,7,10</sup> Salzkartoffeln Rahmspinat <sup>1,7,9</sup>
<b>Vegi</b>	Linsen-Kichererbsen- Gemüse-Kokoscurry <sup>7</sup> Reis  Broccoliröschen	Vegigeschnetzeltes <sup>6</sup> Gyros Pilaw Reis Ratatouille	Gefüllte Teigwaren <sup>1,3,7</sup> mit Bechamelsauce <sup>1,7</sup> Reibkäse Maisgemüse	Quornschnitzel an Champignonsauce <sup>7,12</sup> Rösti  Romanesco	Gemüsestäbchen <sup>1</sup> mit Kräuterquark <sup>3,7,10</sup> Salzkartoffeln Rahmspinat <sup>1,7,9</sup> 
<b>Tagesteller</b>	Getreideburger <sup>1,3,6,7</sup> Pizzaiolo <sup>7</sup> Salabouquet der Saison	Toast Hawai* <sup>1,7</sup> Salatkreation der Saison	Spargel-Pilzragout <sup>1,3</sup> im Rösti-Pastelli <sup>7,12</sup> serviert Salat der Saison	Matjesfilets <sup>4</sup> Hausfrauenart <sup>7</sup> Bratkartoffeln	Jalapenos <sup>1,3,7</sup> mit Guacamolesauce Basmatireis Salat

\* 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 & Sulfit, 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:	12.06.2023	13.06.2023	14.06.2023	15.06.2023	16.06.2023
Woche: 24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	Bouillon mit Flädli <sup>1,3,7,9</sup>	Spargelcremesuppe <sup>1,7</sup>	Gerstensuppe <sup>1,7</sup>	Creme Dubarry <sup>1,7</sup>	Linsensuppe
<b>Menü Fleisch Fisch</b>	Teigwaren <sup>1,3</sup> mit Carbonarasauce* <sup>1,3,7</sup> Erbsli und Babykarotten	Schweinsschnitzel* mit Rahmsauce <sup>1,7,12</sup> Risotto <sup>7,12</sup> Blattspinat	Chicken Nuggets <sup>1</sup> mit Cocktailsauce <sup>3,7,10</sup> Bratkartoffeln  Kohlrabiragout <sup>1,7</sup>	Ofen Fleischkäse* mit Senfsauce <sup>10,12</sup> Polenta <sup>7</sup> Geschmortes Rotkraut <sup>12</sup>	Rindsragout Burgunderart <sup>12</sup> Pizokel <sup>1,3,7</sup>  Mischgemüse
<b>Vegi</b>	Curry-Teigwaren <sup>1,3</sup> mit Frühlingszwiebeln, Bio Amaranth und gehobeltem Käse  Erbsli und Babykarotten	Vegane-Gemüseballs <sup>6</sup> mit Tomatensauce Risotto <sup>7,12</sup> Blattspinat 	Hirse-Hülsenfrüchte- Frikadelle mit Hüttenkäse <sup>7</sup> Bratkartoffeln Kohlrabiragout <sup>1,7</sup>	Polentaschnitte <sup>7</sup> an Spinat-Linsen- Frischkäsesauce <sup>1,7,8</sup> Geschmortes Rotkraut <sup>12</sup> 	Pizokel- Gemüse-Pfanne <sup>1,3,7</sup> mit Käse überbacken an Sojamilchsauce <sup>6</sup> Saisonsalat
<b>Tagesteller</b>	Kichererbsen-Salsiz- Spargel-Couscous-Salat <sup>1</sup> mit Kräuterjoghurt <sup>7</sup>	Poulet-Ananas-Salat mit Curry <sup>3,7,10</sup> , garniert Brot <sup>1</sup>	Calamaresringli <sup>1,4,14</sup> alla Romana mit Knoblauchdip <sup>7</sup> Salatbouquet	Seranochschinken* mit Büffel Mozzarella <sup>7</sup> Paillasse Brot <sup>1</sup>	Club Sandwich* <sup>1,7</sup> Salatvariation 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