



# Menüplan Kitas





Datum:	11.04.2022	12.04.2022	13.04.2022	14.04.2022	15.04.2022
Woche: 15	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	Haferflockensuppe <sup>1,7</sup>	Kokos-Linsensuppe	Gemüsesuppe <sup>1,6,7,9</sup>	Bouillon mit Einlage <sup>1,3</sup>	
<b>Menü Fleisch Fisch</b>	Hackbraten* <sup>1,3,7</sup> mit Senfsauce <sup>7,10</sup> Pilaw Reis Kohlrabi mit Kräuter	Königin Pastetli <sup>1,7,12</sup> Teigwaren <sup>1,3</sup> Erbsli und Rüebl	Pouletschenkelragout ungarische Art <sup>12</sup> Pizokel <sup>1,3,7</sup> Mischgemüse 	Paniertes Schweineschnitzel <sup>1,3,7</sup> Bratkartoffeln Ratatouille	Karfreitag
<b>Vegi</b>	Vegane Planted Chicken mit Currysauce  Pilaw Reis Kohlrabi mit Kräuter	Vegi-Gehacktes <sup>1,6</sup> Teigwaren <sup>1,3</sup> Erbsli und Rüebl 	Tofu-Kichererbsenragout <sup>1,6</sup> mit Sojamilchsauce <sup>1,6</sup> Pizokel <sup>1,3,7</sup> Mischgemüse	Gemüsestrudel <sup>1,7,9</sup> mit Hüttenkäse <sup>7</sup> Bratkartoffeln  Ratatouille	Karfreitag
<b>Tagesteller</b>	Crevettencocktail <sup>3,4,7,10</sup> Brot <sup>1</sup>	Chäsechüecli <sup>1,3,7</sup> Salatkreation der Saison	Belegte Brötli Festival <sup>1,3,6,7,10</sup>	Wienerli* mit Senf <sup>10</sup> Kartoffelsalat nach LPC <sup>3,7,10</sup>	Karfreitag

\* 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:	18.04.2022	19.04.2022	20.04.2022	21.04.2022	22.04.2022
Woche: 16	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>		Bärlauchsuppe <sup>1,7</sup>	Gemüsesuppe <sup>1,6,7,9</sup>	Erbsensuppe <sup>7</sup>	Bouillon mit Einlage <sup>1,3</sup>
<b>Menü Fleisch Fisch</b>	Ostermontag	Linguine <sup>1</sup> mit Meatballs an Tomatensauce Erbsen	Truthahnpiccata <sup>1,3,7</sup> mit Jus Eblysotto <sup>1,7,12</sup> Maisgemüse 	Holzfällersteak* mit Jus Couscous <sup>1</sup> Sautierte Zucchini 	Lachsschnitzel <sup>4</sup> mit Safransauce <sup>1,4,7</sup> Reis Blattspinat 
<b>Vegi</b>	Ostermontag	Linguine <sup>1</sup> mit Vegiballs <sup>6</sup> an Tomatensauce Erbsen 	Gemüsepiccata <sup>1,3,7</sup> mit Tomatensauce Eblysotto <sup>1,7,12</sup> Maisgemüse	Rote Falafel mit Paprikasauce <sup>1,7</sup> Couscous <sup>1</sup> Sautierte Zucchini	Paella mit Gemüse und Quorn geschnetzeltes <sup>3</sup> Blattspinat
<b>Tagesteller</b>	Ostermontag	Grapefruit- Pouletsalat <sup>3,7,10</sup> Florida Brot <sup>1</sup>	Schinkengipfel <sup>1,3,7,9,10</sup> Salatbouquet	Seranoschinken* mit Auberginen-Tatar Brot <sup>1</sup>	Wraps <sup>1</sup> Gefüllte Weizenfladen mit Poulet und Emmentaler 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



Ausgewogene Ernährung