







Menüplan Kitas

Datum:	04.07.2022	05.07.2022	06.07.2022	07.07.2022	08.07.2022
Woche: 27	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Broccolicremesuppe	Fenchelsuppe ^{1,7}	Sommersuppe mit Quinoa	Gemüsesuppe ^{1,3,6,7,9}	Kalte Peperonisuppe ⁷
Menü Fleisch Fisch	Schweinsgeschnetzeltes* Zürcher Art ^{7,12} Teigwaren ^{1,3} Mais mit Kräuter	Meatballs mit Tomaten-Ajvarsauce Bulgur ¹ Gemüseragout	Bebbi-Klöpfer* ⁷ mit Senfsauce ^{10,12} Rösti Blattspinat	Poulet-Reis-Salat ^{3,7,10} mit Früchten Hausbrot ¹ Karottensalat	Fischnuggets ^{1,4} mit Kräuterquark ^{3,7,10} Salzkartoffeln Lauch an Rahmsauce ^{1,7}
Vegi	Quornschnitzel ³ mit Aurorasauce ^{1,7} Teigwaren ^{1,3} Mais mit Kräuter	Bio Falafelburger ^{1,6} mit Joghurdipp ⁷ Bulgur ¹ Gemüseragout	Vollkorn-Teigwaren ¹ mit Sesam ¹¹ -Auberginen- Tomatensauce Sbrinz Broccoliröschen	Veginuggets ^{1,3,6,10,11} mit Zazikisauce ⁷ Reis Karottensalat	Omelette ^{3,7} mit Gemüsecoulis ^{1,6,7,9} Salzkartoffeln Lauch an Rahmsauce ^{1,7}
Tagesteller	Fleischkäsesalat* nach LPC ^{3,7,10} Brot ¹	Poulet Tonnato ^{3,4,7,10} Brot ¹	Thon-Bulgursalat ^{1,3,4,10} in Tomaten serviert Paillassebrot ¹	Baguette Flammenkuchenart* ^{1,7} Salat mit Kernen ⁸	New York Club Sandwich* ^{1,3,7,10} Salatcreation mit Rucola

* 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:	11.07.2022	12.07.2022	13.07.2022	14.07.2022	15.07.2022
Woche: 28	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Kichererbsensuppe	Karottensuppe ⁷	Suppe Hausfrauenart ^{1,7}	Gemüsesuppe ^{1,6,7,9,10}	Bouillon mit Ei ³
Menü Fleisch Fisch	Truthahnpiccata ^{1,3,7} mit Tomatensauce Risotto ^{7,12}  Romanesco	Spaghetti ¹ Carbonara* ^{1,7} Reibkäse Glasierte Karotten	Pouletbrust mit Kokos-Currysauce Vollkornreis Chinakohl	Schweinsbraten* mit Jus Kartoffelstock ⁷ Saisongemüse	Hacksteak* ¹ mit Champignonsauce Spätzli ^{1,3,7} Zucchini
Vegi	Zucchettipiccata ^{1,3,7} mit Tomatensauce Risotto ^{7,12} Romanesco	Spaghetti ¹  mit Vegi-Carbonara ^{1,7} Reibkäse Glasierte Karotten	Chili con Quorn ³ Vollkornreis Chinakohl 	Tofu-Hulsenfrüchteragout mit Frischkäsesauce ^{1,6,7} Kartoffelstock ⁷  Saisongemüse 	Gefüllte Teigwaren ^{1,3,7} mit Tomatensugo und Sbrinzkäse ⁷ Zucchini 
Tagesteller	Thonsalat ⁴ nach LPC ^{3,7,10} Kernenbrot ^{1,8}	Bure-Rösti ¹² mit Schinken* und Raclettekäse ⁷ Saisonsalat	Russischer Salat ^{3,7,10} im Schinkenmantel* Brot ¹	Toast Hawaii* ^{1,3,6,7} Salat mit Rüblistreifen	Siedfleischsalat Bierbrauenart ¹⁰ Hausbrot 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

Ausgewogene Ernährung

