








Menüplan Kitas







Datum:	18.07.2022	19.07.2022	20.07.2022	21.07.2022	22.07.2022
Woche: 29	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Gemüsesuppe ^{1,6,7,9,10}	Bouillon mit Einlage ^{1,3,7}	Blumenkohlsuppe ⁷	Suppe Bauernart ⁹	Kalte Tomatensuppe ⁷
Menü Fleisch Fisch	Trutenfrikassee ^{1,7,12} mit Champignons Pilaw Reis  Tomate mit Kräuter	Rindshamburger mit Marengosauce Polenta ⁷ Bohnen	Schweinsschnitzel paniert* ^{1,3} Bratkartoffeln mit Thymian Ratatouille	Kalbsragout Zürcherart ^{7,12}  Bio Maisspätzli ^{3,7} Kohlrabistäbchen	Vollkornhörnli ¹ mit Pouletbolo Sbrinz  Broccoliröschen
Vegi	Bohnen-Quorn ³ - Eintopf mit Vollkornreis Joghurdip ⁷ Tomate mit Kräuter	Chili con Vegi ^{1,3,6} Baked Potatoes mit Sauerrahm ⁷  Bohnen	Getreideburger ^{1,3,7,12} mit Zazikisauce ⁷  Ratatouille Salat Mimosa ³	Soja-Weizenragout ^{1,6} Bio Maisspätzli ^{3,7} Kohlrabistäbchen	Vollkornhörnli ¹ mit Quorn ³ - Kräuterpestosauce ^{1,7} Sbrinz Broccoliröschen
Tagesteller	Hot Sandwich italienische Art ^{1,6,7} Salabouquet der Saison	Belegte Brötli Festival ^{1,3,7,9,10}	Fleischkäse Cordon Bleu* ^{1,7} Bulgur-Gemüsesalat ¹	Aufschnitteller* mit Käse ⁷ Mixed-Pickles Vollkornbrot ¹	Ceasar Salat ^{1,3,7} mit Poulet, Parmesan und Croutons 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





Menüplan Kitas

Datum:	25.07.2022	26.07.2022	27.07.2022	28.07.2022	29.07.2022
Woche: 30	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Kartoffelsuppe ⁷	Gemüsesuppe ^{1,6,7}	Gazpacho Andaluz ¹	Zucchettisuppe ^{1,3,7}	Bouillon mit Einlage
Menü Fleisch Fisch	Pouletbrust mit Aurorasauce ^{1,7} Teigwaren ^{1,3} Erbsen	Kalbsbratwurst* ⁷ mit Zwiebelsauce ¹² Rösti Zucchini	Pouletschenkel amerikanische Art ^{1,10} Ebly ¹  Auberginenragout	Schweinsgeschnetzeltes* an Currysauce ^{1,7} Basmatireis Früchtegarnitur	Rindsragout ¹² Polentagnocchi ^{1,3} Tomate  provenzalische Art ¹
Vegi	Vegiburger ^{1,3,7} mit Aurorasauce ^{1,7} Teigwaren ^{1,3} Erbsen 	Kichererbsen-Bohnen- Gemüse-Ragout Rösti  Zucchini 	Mais-Couscous mit Vegibällchen ^{1,6} und Gemüse	Linsen-Trilogie an Curry-Kokos-Sauce Basmatireis  Früchtegarnitur	Polentagnocchipfanne ^{1,3} mit Gemüse Peperonicoulis Tomate provenzalische Art ¹
Tagesteller	Kalter Braten* mit Mojo Verde ^{1,7} Avocado-Knoblauchsauce Brot ¹	Lyonersalat* nach LPC ^{3,7,10} Hausbrot	Poulet Tonnato ^{3,4,10} Hausbrot ¹	Tortillas ³ Kartoffelomelette Salatvariation der Saison	Hüttenkäse-Kräuter- Wähe ^{1,3,7} 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