






## Menüplan Kitas

Datum:	30.01.2023	31.01.2023	01.02.2023	02.02.2023	03.02.2023
Woche: 05	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	Bouillon mit Backerbsen <sup>1,3,7</sup>	Gemüsesuppe <sup>1,6,7,9</sup>	Basler Mehlsuppe mit Käse <sup>1</sup>	Spinatsuppe <sup>7</sup>	Kohlrabisuppe mit Safran <sup>1,7</sup>
<b>Menü Fleisch Fisch</b>	Trutenschnitzel Wienerart <sup>1,3</sup> mit Hüttenkäsedip <sup>7</sup> Bratkartoffeln Erbsli	Pouletbrust mit Café de Paris Sauce <sup>4,6,9,10</sup> Risotto <sup>7,12</sup>  Gemüse von der Saison	Lachsschnitzel <sup>4</sup> mit Wermuthsauce <sup>1,7,12</sup> Schmale Nudeln <sup>1,3</sup> Broccoliröschen 	Meatballs mit Marengosauce <sup>12</sup> Teigwaren <sup>1,3</sup> Babykarotten	Schweinsbraten* mit Jus Kartoffelstock <sup>7</sup> Maisgemüse 
<b>Vegi</b>	Vegischnitzel Wienerart <sup>1,6</sup> mit Hüttenkäsedip <sup>7</sup> Bratkartoffeln  Erbsli	Linsenküchlein <sup>1,3</sup> mit Tomatensauce Risotto <sup>7,12</sup> Gemüse von der Saison	Cannelloni <sup>1,3,7</sup> della nonna mit Mozzarella gratiniert Broccoliröschen	Randenfalafel  mit Sojamilchsauce <sup>6</sup> Teigwaren <sup>1,3</sup> Babykarotten	Soissonbohnenragout <sup>1,7</sup> Kartoffelstock <sup>7</sup> Maisgemüse
<b>Tagesteller</b>	Rauchforellenfilets <sup>4</sup> mit Meerrettichschaum <sup>7</sup> garniert Brot <sup>1</sup>	Quiche Lorraine* <sup>1,3,7</sup> Salatvariation der Saison	Wurstweggen* <sup>1,3,7</sup> Nüsslisalatbouquet mit Kernen	Belegte Brötli* <sup>1,3,7,10</sup>	Croque Monsieur* <sup>1,7</sup> Wintersalatbouquet mit Gemüsestreifen

\* 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:	06.02.2023	07.02.2023	08.02.2023	09.02.2023	10.02.2023
Woche: 06	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	Linsensuppe mit Curry	Gelberbsensuppe <sup>1,6,7</sup>	Bouillon mit Einlage	Gemüsesuppe <sup>1,6,7,9,10</sup>	Gerstensuppe <sup>1,7</sup>
<b>Menü Fleisch Fisch</b>	Rindgeschnetzeltes bürgerliche Art <sup>12</sup> Polenta-Gnocchi <sup>1</sup> Lauchgemüse 	Burgerspiessli <sup>7</sup> mit Jus Ebly <sup>1</sup> Mischgemüse	Pouletragout mit Champignonssauce Tagliatelle <sup>1,3</sup> Romanesco 	Schweinssteak* mit Curry-Kokossauce Wildreis Chinakohl	Paniertes Dorschfilet <sup>1,3,4</sup> mit Remouladensauce <sup>3,7,10</sup> Salzkartoffeln  Rahmspinat <sup>1,7,9</sup>
<b>Vegi</b>	Quorngeschnetzeltes <sup>3</sup> ungarische Art <sup>7</sup> Polenta-Gnocchi <sup>1</sup> Lauchgemüse	Bio-Hack-Gemüseragout mexikanische Art mit Tacos Schiffli <sup>1</sup> Gemüsedipp  mit Quarkdip <sup>7</sup>	Gemüselasagne <sup>1,7,9</sup> Romanesco	Hülsenfrüchte-Quorn-Ragout <sup>3</sup> mit Curry-Kokossauce Wildreis  Chinakohl	Sellerie paniert <sup>1,3,9</sup> mit Remouladensauce <sup>3,7,10</sup> Salzkartoffeln Rahmspinat <sup>1,7,9</sup>
<b>Tagesteller</b>	Militär Käseschnitte <sup>1,7,12</sup> Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen	Gemüsestrudel <sup>1,3,7,9</sup> Coleslawsalat <sup>3,7,10</sup>	Lyonersalat <sup>*3,7,10</sup> nach LPC Brot <sup>1</sup>	Gefüllte Weizenfladen <sup>1,3,7,10</sup> mit Pouletfleisch und Emmentaler Salatvariation der Saison	Girasoli <sup>1,3,7</sup> "Vitello Tonnato" mit Bechamelsauce <sup>1,7</sup> Reibkäse Saisonsalat

\* 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

