






Menüplan Kitas





Datum:	25.04.2022	26.04.2022	27.04.2022	28.04.2022	29.04.2022
Woche: 17	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Erbsensuppe ⁷	Bouillon mit Einlage ¹	Gemüsesuppe ^{1,3,6,7,9,10}	Bärlauchsuppe ^{1,7}	Spargelcremesuppe ^{1,7}
Menü Fleisch Fisch	Rindsragout*  ungarische Art ^{1,7,12} Bärlauchspätzli ^{1,3,7} Gedünstete Kohlrabi	Poulet Casimir ^{1,7} Trockenreis  Broccoli	Chicken Nuggets ¹ an Hüttenkäse-Currydip ⁷ Neue Kartoffeln Spargelragout ^{1,7} 	Vollkornhörnli ¹ mit Meatballs und Paprikasauce Reibkäse Zucchetti	Schweinssteak* mit Champignonsauce ^{7,12} Bulgur ¹ Fenchel
Vegi	Vollkorn-Getreideburger ^{1,3} mit Aurorasauce ^{1,7} Bärlauchspätzli ^{1,3,7} Gedünstete Kohlrabi	Quorn geschnetzeltes ³ an Curry-Kokossauce Trockenreis Broccoli	Veginuggets ^{1,3,6} an Hüttenkäse-Currydip ⁷ Neue Kartoffeln Spargelragout ^{1,7}	Vollkornhörnli ¹ mit Vegane Bolo ^{1,6}  Reibkäse Zucchetti	Omelette ^{3,7} mit Bearnersauce ^{1,3,7} Bulgur ¹  Fenchel
Tagesteller	Zwiebel-und Käsewähe ^{1,3,7} Rohkostsalate der Saison	Wurstweggen ^{1,3,7,10} Karottensalat	Käsesalat ^{7,10} mit Nüssen ⁸ Vollkornbrot ¹	Gratinierte Brüsseler mit Schinken* ^{1,7} Dampfkartoffeln	Gefüllte Tomate mit Thonmousse ^{3,4,7,10} Kernbrot 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 & 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:	02.05.2022	03.05.2022	04.05.2022	05.05.2022	06.05.2022
Woche: 18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Gemüsesuppe ^{1,6,7,9}	Kräutersuppe ^{1,7}	Spinatsuppe mit Frischkäse ⁷	Pilzcremesuppe ^{1,7}	Bouillon mit Flädli ^{1,3,7}
Menü Fleisch Fisch	Bratwurst* ⁷ mit Zwiebelsauce ¹² Gnocchi ^{1,7,12} Gelbe Bohnen	Fischstäbchen ^{1,4} mit Tatarensauce ^{3,4,7,10} Salzkartoffeln Rahmspinat ^{1,6} 	Schweinsragout* Marengo Vollkornteigwaren ¹ Peperonata	Hacksteak* ¹ mit Paprikasauce Risotto ^{7,12} Gemischtes Gemüse	Trutenschnitzel ^{1,3} Wienerart Bratkartoffeln Karotten an Bechamel Sauce ^{1,7}
Vegi	Vegibratwurst ⁶ mit Karottensauce Gnocchi ^{1,7,12} Gelbe Bohnen 	Cannelloni ^{1,3,7} della nonna mit Aurorasauce ^{1,7} Blattspinat	Vollkorntagliatelle ¹ mit Kichererbsen- Kräuter-Frischkäsesauce ^{1,7} Peperonata 	Gefüllte Zucchini ⁷ mit Tomatencoulis Risotto ^{7,12} Gemischtes Gemüse	Gemüseburger Margherita ^{1,6,7}  Bratkartoffeln Karotten an Bechamel Sauce ^{1,7}
Tagesteller	Griechischer Bauernsalat ⁷ Zwirbelbrot ¹	Bündnerteller* garniert Brot ¹	Elsässer Baguette ^{1,6} mit Speck*, Zwiebeln und Sauererahm ⁷ , gratiniert Salatbouquet	Calamaresringli ^{1,4} mit Knoblauchsauce ^{3,7,10} Eisbergsalat mit Kernen ⁸	Chesseburger ^{1,3,7} mit Ketchup Wedges Kartoffeln Coleslawsalat ^{3,7,10}

* 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