Woche 14 01.04.24 - 05.04.24

Menüplan

Montag	Dienstag	Donnerstag	Freitag
Ostermontag **Hort bleibt geschlossen**	Vegi-Frühlingsrollen Bio Reis Currysauce Gemüse Salat **Vegetarisch:** OK	Rindsgehacktes Bio-Vollkorn-Hörnli Apfelmus Salat **Vegetarisch**: Gemüsebolognese	Kalbsbrätchügeli* Kartoffelstock Gemüse Salat **Vegetarisch:** *Soja-Würfeli an Rahmsauce

Deklaration Fleisch: Kalbfleisch Schweiz / Geflügel Schweiz / Rindfleisch Schweiz / Lammfleisch Schweiz / Fisch USA, Asien.
Bei Fragen zu möglichen Allergenen, bitte an das Küchenpersonal wenden.

Rohkost, Salat und Gemüse werden täglich frisch und möglichst saisonal zubereitet. Zu jedem Fisch- und Fleischgericht wird eine vegetarische Alternative angeboten. Das Menü am Mittwoch wird spontan zusammengestellt.

Woche 15 08.04.24–12.04.24

Menüplan

Montag	Dienstag	Donnerstag	Freitag
Falafelkugeln Butterreis Gemüse Salat **Vegetarisch:** OK	Bio-Knospe-Spiralen Arrabiata Sauce Zuchetti-Puffer Gemüse Salat **Vegetarisch:** OK	Bio Tomaten-Mozzarella-Panzerotti Salatbuffet **Vegetarisch**: OK	Kalbskebab* Vollkornfladenbrot Kebabsauce Salat **Vegetarisch:** *Planted Kebab

Deklaration Fleisch: Kalbfleisch Schweiz / Geflügel Schweiz / Rindfleisch Schweiz / Lammfleisch Schweiz / Fisch USA, Asien.
Bei Fragen zu möglichen Allergenen, bitte an das Küchenpersonal wenden.

Rohkost, Salat und Gemüse werden täglich frisch und möglichst saisonal zubereitet. Zu jedem Fisch- und Fleischgericht wird eine vegetarische Alternative angeboten. Das Menü am Mittwoch wird spontan zusammengestellt.

Woche 16 15.04.24-19.04.24

Menüplan

Montag	Dienstag	Donnerstag	Freitag
Cannelloni mit Ricotta und Spinat Gemüse Salat **Vegetarisch:** OK	Paniertes Pouletschnitzel* Ofenkartoffeln Gemüse Salat **Vegetarisch:** OK	Poulet Wienerli* Hot Dog Brötli Salatbuffet **Vegetarisch**: *Vegane Wienerli	Vegi Crispy Nuggets Bio Parfumreis Gemüse Salat **Vegetarisch:** OK

Deklaration Fleisch: Kalbfleisch Schweiz / Geflügel Schweiz / Rindfleisch Schweiz / Lammfleisch Schweiz / Fisch USA, Asien.
Bei Fragen zu möglichen Allergenen, bitte an das Küchenpersonal wenden.

Rohkost, Salat und Gemüse werden täglich frisch und möglichst saisonal zubereitet. Zu jedem Fisch- und Fleischgericht wird eine vegetarische Alternative angeboten. Das Menü am Mittwoch wird spontan zusammengestellt.