



16. Juni – 20. Juni 2025

ABSCHIEDSMENÜ DER KLASSE 6C

	<u>Mittagsmenü</u>	<u>Z'vieri</u>
Montag	Bio Knospe-Spaghetti Selbstgemachte Tomatensauce Reibkäse Mischgemüse Rohkostteller, Salat und Nüsse	Wienerli (P) im Teig Melonenschnitz
Dienstag	Pouletschenkel Vegetarische Schnitzel Selbstgemachte Currysauce Couscous Karottengemüse Rohkostteller, Salat und Nüsse	Erdbeer-Rhabarber-Kuchen
Mittwoch	Betreuung geschlossen	
Donnerstag	Fischstäbli (MSC) Vegi: Knusperstäbchen Mayonnaise Selbstgekochter Basmatireis Rahmspinat Rüebli-salat Rohkostteller, Salat und Nüsse	Nussbrot mit Käse und Schinken (T) Früchteteller
Freitag	Poulet-Drumsticks Bratensauce Vegi: Gezupftes Planted mit Jackfruit an BBQ-Sauce Kartoffelstock Broccoli Rohkostteller, Salat und Nüsse	Popcorn Früchteteller

Angaben zur Herkunft der tierischen Produkte könnt ihr der Menu and more Liste entnehmen.
Auskunft über mögliche Allergene in unseren Speisen erteilen wir euch gerne mündlich.
Änderungen der Speisekarte aufgrund des Marktangebotes oder Schulprogrammes vorbehalten.

Legende: + Wunsch der Schulkinder



16. Juni – 20. Juni 2025

	<u>Mittagsmenü</u>	<u>Z'vieri</u>
Montag	Bio Knospe-Vollkorn Penne Selbstgemachter Tomatensauce Pesto Reibkäse Gemüse Grüner Salat Rohkostteller	Cornflakes mit Milch Früchteteller
Dienstag	Chili con Carne (R) Vegetarisch: Quorn Chili Selbstgekochter Reis Gemüse Grüner Salat Rohkostteller	Birchermüesli Früchteteller
Mittwoch	Pouletschenkel Vegetarisches Schnitzel Selbstgemachte Gemüsebraten Sauce Rösti Grüner Salat Rohkostteller	Überraschungs z'vieri
Donnerstag	Pizza mit Vollkornboden Gemüse Grüner Salat Rohkostteller	Apfelwähe Früchteteller
Freitag	Fischstäbli (MSC) Vegetarisch: Knusperstäbchen Selbstgekochter Couscous Gemüse Grüner Salat Rohkostteller	Kiri Früchteteller

Angaben zur Herkunft der tierischen Produkte könnt ihr der Menu and more Liste entnehmen.
Auskunft über mögliche Allergene in unseren Speisen erteilen wir euch gerne mündlich.
Änderungen der Speisekarte aufgrund des Marktangebotes oder Schulprogrammes vorbehalten.

Legende: + Wunsch der Schulkinder

16. Juni – 20. Juni 2025

	<u>Mittagsmenü</u>	<u>Z'vieri</u>
Montag	Poulet-Kebab Fleisch Vegi: Planted-Kebab Gebratene Wellenkartoffeln Röstzwiebeln, Essiggurken Cole Slaw-Salat, Grüner Salat Rohkostteller	Glace Früchteteller
Dienstag	Pastaplausch Reibkäse Ratatouille Eier, Rosinen, Nüsse Grüner Salat, Rohkostteller	Salzstängeli Kiri Früchteteller
Mittwoch	Spiegeleier Rösti Karotten – Erbsen mit Butter Hüttenkäse, Oliven Grüner Salat, Rohkostteller	Überraschungs z'vieri
Donnerstag	Pizza mit Vollkornboden Eier, Oliven, Thun, Mais Grüner Salat, Rohkostteller	Rüeblicake Früchteteller
Freitag	Fischstäbli (MSC) Vegi: Knusperstäbchen Selbstgekochter Langkornreis Rahmspinat Mais, Oliven, Grüner Salat, Rohkostteller	Darvida mit Käse Früchteteller

Angaben zur Herkunft der tierischen Produkte könnt ihr der Menu and more Liste entnehmen.
 Auskunft über mögliche Allergene in unseren Speisen erteilen wir euch gerne mündlich.
 Änderungen der Speisekarte aufgrund des Marktangebotes oder Schulprogrammes vorbehalten.

Legende: + Wunsch der Schulkinder



16. Juni – 20. Juni 2025

	<u>Mittagsmenü</u>	<u>Z'vieri</u>
Montag	Poulet Kebab Cocktailsauce Reis Tomaten-Gurkensalat Rohkostteller und grüner Salat	Brot mit Philadelphia Früchteteller
Dienstag	Bio Knospe Spaghetti Tomatensauce, Pesto Reibkäse Ratatouille Rohkostteller und grüner Salat	Hexenzwieback Früchteteller
Mittwoch	Pouletschenkel Thymian Sauce Kartoffelspätzli Fenchelgemüse Rohkostteller und grüner Salat	Popcorn Salzstangen Bananenshake Früchteteller
Donnerstag	Kalbsbratwurst Zwiebeln Sauce Rösti Blumenkohl Rohkostteller und grüner Salat	Grissini mit Lyoner (P) Früchteteller
Freitag	Vegi Knusperstäbchen Gemüse Sauce Quinoa Erbsen-Rüebli Rohkostteller und grüner Salat	Selbstgemachter Früchtekuchen Nüsse

Angaben zur Herkunft der tierischen Produkte könnt ihr der Menu and more Liste entnehmen.
Auskunft über mögliche Allergene in Speisen erteilen wir euch gerne mündlich.
Änderungen der Speisekarte aufgrund des Marktangebotes oder Schulprogrammes vorbehalten.

Legende: + Wunsch der Schulkinder

16. Juni – 20. Juni 2025

	<u>Mittagsmenü</u>	<u>Z'vieri</u>
Montag	Poulet-Kebab Bio-Reis Cole Slaw-Salat Rohkostteller, grüner Salat	Birchermüesli Früchte und Nüsse
Dienstag	IP-SUISSE panierte Schweinsschnitzel Couscous Broccoli Avocado Rohkostteller, grüner Salat	Cornflakes mit Milch Früchte und Nüsse
Mittwoch	Spiegeleier Kartoffeln Erbsli Rohkostteller, grüner Salat	Früchte Joghurt Früchte und Nüsse
Donnerstag	Vegi Knusperstäbchen Bio-Ofenfrites Rüebli Rohkostteller, grüner Salat	Popcorn und Bananen Milch Früchte und Nüsse
Freitag	Fischstäbli (MSC) Bio Knospe-Makkaroni Grüne Bohnen Rohkostteller, grüner Salat	Brot mit Butter Früchteplatte und Nüsse

Angaben zur Herkunft der tierischen Produkte könnt ihr der Menu and more Liste entnehmen.
Auskunft über mögliche Allergene in unseren Speisen erteilen wir euch gerne mündlich.
Änderungen der Speisekarte aufgrund des Marktangebotes oder Schulprogrammes vorbehalten.

Legende: + Wunsch der Schulkinder



Betreuung Rösli

16. Juni – 20. Juni 2025

	<u>Mittagsmenü</u>	<u>Z'vieri</u>
Montag	Poulet-Kebab Kebabsauce Vollkorn-Fladenbrot Maissalat Grüner Salat Rohkostteller	Früchtequark Mit Hafernüssli Früchteteller
Dienstag	Tomatenrisotto Gekochte Rüebli Grüner Salat Rohkostteller	Hexenzwieback Früchteteller
Mittwoch	Spaghetti mit Pesto Reibkäse Tzaziki Grüner Salat Rohkostteller	Überraschungs z'vieri
Donnerstag	Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Bio Ofenfrites Gekochter Blumenkohl Grüner Salat Rohkostteller	Eiwich Früchteteller
Freitag	Spätzligratin Kichererbsensalat Grüner Salat Rohkostteller	Knäckebrot mit Butter Früchteteller

Angaben zur Herkunft der tierischen Produkte könnt ihr der Menu and more Liste entnehmen.
Auskunft über mögliche Allergene in unseren Speisen erteilen wir euch gerne mündlich.
Änderungen der Speisekarte aufgrund des Marktangebotes oder Schulprogrammes vorbehalten.

Legende: + Wunsch der Schulkinder