



Montag

Vegetarisches Wildragout (Marinierter Tofu aus eigener Produktion mit Sellerie, Karotte
n, Preiselbeeren) und herbstlichen Gewürzen (h,k)

Eierspätzle (d,g)

Buttergemüse (Karotten, Kohlrabi, Erbsen) (a)

Bratapfel Spekulatius Creme (a)

Dienstag

Vollkornnudeln (kleine Muschelnudeln) (d,g,*)

Tomaten Mozzarella Sauce (a,h)

Eisberg Mandarinen Salat

American Dressing (a)

Obstkorb (Apfel, Birnen, Bananen) Kann sich nach Marktangebot ändern

Mittwoch

Klare Gemüsesuppe (Karotten Lauch, Sellerie, Pastinaken) (h)

Pfannkuchenstreifen (a,d,g)

Überbackener Reisauflauf (a)

Pflaumen Kompott (11)

Donnerstag

Bami Goreng (Indonesisches Nudelgericht mit Sojasprosse, Karotte, Lauch, Curry) (k)

Asiatische Art (Bambussprossen, Karotten, Lauch, Pilze, Paprika)

mit Seehecht in Kräutern gebraten

Zitronen Ingwer Sauce (a)

Obstkorb (Apfel, Clementinen Banane) Kann sich nach Marktangebot ändern

Freitag

Wiener Schnitzel vom Huhn (a,d,g)

fruchtige Ketchupsauce

Petersilienkartoffel

Chinakohlsalat

Joghurt Dressing (a)

Aprikosen Mango Smoothie

Dieser Speiseplan entspricht dem «DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas».

Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem unten stehenden Logo ausgezeichnet.

Wir verwenden bei unseren Dressings nur Balsamico Essig, Rapsöl und frische Kräuter

Bio Nummer: DE-ÖKO-037

(die mit *gekennzeichneten Artikel sind aus biologischem Anbau)

Änderungen unter Vorbehalt

