



Montag

Gnocchi (g)
Gemüse Bolognese (Sellerie, Karotten, Lauch, Tomaten) (h)
geriebener Käse (a)
Rote Beete Salat
Obstkorb (Apfel, Birnen, Bananen) Kann sich nach Marktangebot ändern

Dienstag

Gebackener Hirtenkäse *Athea Art* (a,d)
Petersilienkartoffel
Preiselbeeren
Gurkenrahmsalat mit Dill (a)
Schokoladenpudding (a)

Mittwoch

Spinatspätzle (a,d,g)
helle Kräutersauce (a)
Chinakohl Maissalat
American Dressing (a)
Obstkorb der Saison

Donnerstag

Wild- Lachs Sahnesauce (a,h)
gemischte Vollkorn Pasta (d)
Rohkost der Saison (Gurken, Karotten, Kohlrabi, Paprika)
Pfirsich Melba Creme (Griechischer Joghurt mit Pfirsichen und Himbeeren) (a)

Freitag

Rinderhackfleisch-
Reis-Pfanne (a)
Karotten in Rahmsauce (a)
Gelber Smoothie (Ananas, Mango, gelbe Paprika, Maracuja)

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

