



Montag

Kürbiskern Kartoffel Röstitaler
Kräuterquark (mit Schnittlauch Petersilie und Kerbel) (a)
Karottensalat
Obstkorb (Apfel, Birnen, Bananen) Kann sich nach Marktangebot ändern

Dienstag

Cremiges Reis- Risotto mit Spargel & Champignon (a,c)
Gemüsesud (h)
frischer Bärlauch
angemachter Tomatensalat
Aprikosen Kompott

Mittwoch

gemischte Pasta (d)
Amatriciana Sauce mit Putenschinken, Zwiebeln & Petersilie (a,h)
geriebener Käse
Kirsch Bananen Smoothie

Donnerstag

Feiertag - Christi Himmelfahrt

Freitag

Bami Goreng (k)
Indonesisches Nudelgericht mit Sojasprosse, Karotte, Lauch, Curry (k)
Ketjap Manis (indon.süße Sojasauce)(k)
Obstkorb (Apfel, Birnen, Bananen) Kann sich nach Marktangebot ändern

Das Individual-Menü ist nur bedingt für Krippe geeignet. Wir empfehlen es erst ab einem Kindesalter von 5 Jahren zu wählen.

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

