



### **Montag**

hausg. Gemüse Laibchen mit Karotten, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais  
Schnittlauch Dip (a)  
Petersilienkartoffel  
Karottensalat  
Obstkorb (Apfel, Birnen, Bananen) Kann sich nach Marktangebot ändern

### **Dienstag**

gemischte Vollkorn Pasta (d)  
Bolognese (Fruchtige Tomaten Rindfleischsauce (h)  
geriebener Käse (a)  
Rohkost der Saison (Gurken, Karotten, Kohlrabi, Paprika)  
Zitronencreme (a)

### **Mittwoch**

Eierspätzle (d,g)  
Käse - Möhrensauce (a)  
Gemischter Salat (Eisb, Gurken, Tomate)  
French Dressing (i)  
Obstkorb (Apfel, Birnen, Bananen) Kann sich nach Marktangebot ändern

### **Donnerstag**

Blumenkohlsuppe (a)  
Apfelstrudel (a,d,g)  
Vanillesauce (a)  
Vollkornsemmel (d)

### **Freitag**

Kibbelinge (Alaska Seelachs im Backteig) (a,d,g)  
Kartoffelpüree (a)  
Joghurt Remoulade Sauce (a,g,i)  
Smoothie (Ananas/Orange/Karotte)

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

