



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 (Eisz, 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

