



### Montag

Hähnchen Cordon Bleu (a,d,g)  
Röstkartoffel  
Cole Slaw Salat (Kraut, Karotten, Joghurt) (a,d,g)  
Tomatenketchup  
Obstkorb (Apfel, Birnen, Bananen) Kann sich nach Marktangebot ändern

### Dienstag

gemischte Pasta (d)  
Emiliana (Sahne, Putenschinken, Erbsen) (a)  
geriebener Käse (a)  
Kokospudding mit Mango(a)

### Mittwoch

gebackener Blumenkohl im Tempurateig (a,d,g,h)  
Tomaten Curry Dip  
bunter Blattsalat (i)  
Himbeer Dressing  
Obstkorb (Apfel, Birnen, Bananen) Kann sich nach Marktangebot ändern

### Donnerstag

Franz. Zwiebelsuppe  
mit Crouttons (a,d,g)  
Wiener Kaiserschmarren (a,d,g)  
Apfelkompott

### Freitag

Tortellini Tricolore mit Rindfleisch (a,d,g)  
Pestosauce (c)  
Tomatenwürfel mit Kräuter als Topping (l)  
geriebener Käse (a)  
Heidelbeer- Milchshake (a)

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

