

18. NOVEMBER BIS 24. NOVEMBER 2024

MENUPLAN



HEILPÄDAGOGISCHES
ZENTRUM
HAGENDORN

KW 47

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	
Mittag	Bouillon ⁷ Pouletgeschnetzeltes ^{1,3} *** Spätzli ^{1,2,3} *** Rotkraut ¹³ ***	Crèmesuppe ³ Kalbspojarski ¹⁵ *** Bratensauce ¹ *** Rosmarin-Brätler *** Kohlragigemüse ³ ***	Bouillon ⁷ Gebackener Butternusskürbis ³ *** Kräuterrisotto ³ *** Geriebener Käse ³ ***	Crèmesuppe ³ Brätkügel ¹⁵ *** in Pilzrahmsauce ^{1,3} *** Langkornreis *** Erbsen & Rüebl ³ ***	Bouillon ⁷ Hausgemachter Gemüsekuchen ^{1,2,3} *** gefüllt mit diversem Gemüse mit Ei, Rahm und Kräutern ***			
	Bunter Blattsalat Früchte	Gurken-Tomatensalat Früchte	Bunter Blattsalat Früchte	Maissalat ^{3,13} Dessert ^{1,2,3}	Bunter Blattsalat Früchte	*** <i>Küche geschlossen</i> ***	*** <i>Küche geschlossen</i> ***	
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	
Abend	Toast Hawaii ^{1,3,15}	Milchreis ³ Früchtekompott ¹³	<i>Kochen auf der Gruppe</i>	Café Complet ^{1,3,15}	---	---	---	

Deklarationen:

Kalb, Schwein, Rind, Geflügel, Lamm:
Wild:
Fisch:

Schweiz
Europa
Herkunft in Menüplan

¹Gluten ²Eier ³Laktose ⁴Soja ⁵Hartschalenobst ⁶Erdnüsse
⁷Sellerie ⁸Sesamsamen ⁹Senf ¹⁰Fisch ¹¹Krebstiere
¹²Weichtiere ¹³Schwefeldioxid & Sulfite ¹⁴Lupine
¹⁵Schweinfleisch ¹⁶Vegan ¹⁷Frei von allergenen Stoffen

Für weitere Informationen geben die Küchenmitarbeiter gerne Auskunft.