

# MENUPLAN

31.03.2025 BIS 06.04.2025



HEILPÄDAGOGISCHES  
ZENTRUM

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Mittag	<p>Bouillon<sup>7</sup></p> <p><b>Spaghetti Napoli<sup>1, 2, 13</sup></b></p> <p>Tomatensauce mit Basilikum<sup>7, 13</sup></p> <p>Geriebener Käse<sup>3</sup></p> <p>Bunter Blattsalat</p> <p>Früchte</p>	<p>Crèmesuppe<sup>3</sup></p> <p><b>Husarenspiess mit gewürzten Hackbällchen<sup>2, 7</sup></b></p> <p>Peperonisauce<sup>1, 3</sup></p> <p>Langkornreis</p> <p>Romanesco</p> <p>Peperoni-Lauchsalat</p> <p>Früchte</p>	<p>Bouillon<sup>7</sup></p> <p><b>Vegetarische Lasagne<sup>1, 2, 3, 7, 13</sup></b></p> <p>mit diversem Gemüse und Vegi-Hack</p> <p>in Tomatensugo mit Käse überbacken<sup>3</sup></p> <p>Bunter Blattsalat</p> <p>Früchte</p>	<p>Crèmesuppe<sup>3</sup></p> <p><b>Chämibraten (Schweinschals geräuchert)<sup>7, 9</sup></b></p> <p>Senfsauce<sup>1, 3, 7, 8</sup></p> <p>Brätler mit Rosmarin</p> <p>Bohngemüse<sup>3</sup></p> <p>Brokkolisalat mit Kräutern<sup>13</sup></p> <p>Dessert<sup>1, 2, 3</sup></p>	<p>Bouillon<sup>7</sup></p> <p><b>Fischstäbli Alaska<sup>1, 2, 10</sup></b></p> <p>Zitronenjoghurt mit Schnittlauch<sup>3</sup></p> <p>Salzkartoffel<sup>3</sup></p> <p>Rahmspinat<sup>3</sup></p> <p>Bunter Blattsalat</p> <p>Früchte</p>	<p>Spaghetti a la carbonara<sup>1, 2, 3</sup></p> <p>Rahmsauce mit Speckwürfeln<sup>1, 3</sup></p> <p>Geriebener Käse<sup>3</sup></p> <p>Bunter Blattsalat</p> <p>Früchte</p>	<p><b>Saltin bocca vom Schwein</b></p> <p>Bratenjus<sup>1, 7, 13</sup></p> <p>Safranrisotto<sup>7</sup></p> <p>Gedämpfte Tomate</p> <p>Maissalat<sup>2, 3, 9, 13</sup></p> <p>Dessert<sup>1, 2, 3</sup></p>
Abend	<p>Rösti Waliser Art<sup>1, 3</sup></p>	<p>Cervelat &amp; Bürli dazu Griechischer Salat<sup>1, 3, 7, 9, 13</sup></p>	<p>Kochen auf der Gruppe</p>	<p>Café Complét<sup>1, 3</sup></p>	<p>Birchermüsli<sup>1, 3, 5</sup></p>	<p>Café Complét<sup>1, 3</sup></p>	<p>Café Complét<sup>1, 3</sup></p>

*Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden klar deklariert. Für weitere Informationen geben die Mitarbeitenden der Küche gerne Auskunft.*

**Allergene:** 1-Gluten, 2-Eier, 3-Laktose, 4-Soja, 5-Hartschalenobst, 6-Erdnüsse, 7-Sellerie, 8-Sesamsamen, 9-Senf, 10-Fisch, 11-Krebstiere, 12-Weichtiere, 13-Schwefeldioxid & Sulfite, 14-Lupine