

MENUPLAN

12.05.2025 BIS 18.05.2025



HEILPÄDAGOGISCHES
ZENTRUM

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Mittag	Pilzrahmragout^{1, 3, 7, 13} mit Joghurthaube ³ Rösti-Taler Bunter Blattsalat Früchte	Spaghetti Bolognese^{1, 2, 3, 7, 13} Rindshackfleischsauce mit Basilikum ^{1, 3, 7, 13} Geriebener Käse ³ Fenchelsalat mit Apfel und Creme fraîche ³ Früchte	Hausgemachter Gemüsestrudel^{1, 2, 3, 5, 7} gefüllt mit diversem Gemüse und Ei ^{2, 7} Brokkoliröschen mit Mandel ⁵ Bunter Blattsalat Früchte	Fleischkäse^{1, 3, 9} Kräuterrahmsauce ^{1, 3, 7, 13} Polenta ^{3, 7} Romanesco Maissalat ^{2, 3, 9, 13} Dessert ^{1, 2, 3}	Tortelloni Caprese^{1, 2, 3} Kräuterrahm, Cherrytomaten, Mozzarella ^{1, 3, 7} Geriebener Käse ³ Bunter Blattsalat Früchte	*** Küche geschlossen ***	*** Küche geschlossen ***
Abend	Café Complet^{1, 3}	Blätterteigkranz Frischkäse & Schinken ^{1, 3}	Kochen auf der Gruppe	Café Complet^{1, 3}			

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