

MENUPLAN

30.06.2025 BIS 06.07.2025



HEILPÄDAGOGISCHES
ZENTRUM

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Mittag	Cordon-Bleu Poulet^{1, 2, 3} Ketchup & Mayonnaise ^{2, 9, 13} Kartoffelwürfel gebacken Erbsen und Rüebli ³ Bunter Blattsalat Früchte	Hausgemachter Gemüsekuchen^{1, 2, 3, 7} gefüllt mit diverser Gemüse und Ei ^{2, 7} Fenchelsalat mit Apfel und Creme fraîche ³ Früchte	Römische Gnocchi^{3, 7} Polentaschnitte mit Käse überbacken ^{3, 7} Ratatouille ⁷ Bunter Blattsalat Früchte	Spaghetti Napoli^{1, 2, 13} Tomatensauce mit Basilikum ^{7, 13} Geriebener Käse ³ Maissalat ^{2, 3, 9, 13} Glace ^{2, 3, 5}	Fischstäbli Alaska^{1, 2, 10} Salzkartoffel ³ Rahmspinat ³ Bunter Blattsalat Früchte	Tortelloni Caprese^{1, 2, 3} Tomatensugo mit Rahm und Käutern ³ Geriebener Käse ³ Bunter Blattsalat Früchte	Grilliertes Fleisch Ketchup, Mayonnaise, Senf ^{2, 9, 13} Hausgemachter Kartoffelsalat ^{2, 3, 7, 13} Randensalat ¹³ Dessert ^{1, 2, 3}
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Abend	Siedfleischsalat mit Brötli und Salat ^{1, 3, 7, 9}	Belegte Pizzabaguettes ^{1, 3}	Kochen auf der Gruppe	Café Complét ^{1, 3}	Cervelat & Bürli dazu Griechischer Salat ^{1, 3, 7, 9, 13}	Café Complét ^{1, 3}	Café Complét ^{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