

MENUPLAN

01.09.2025 BIS 07.09.2025



HEILPÄDAGOGISCHES
ZENTRUM

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Mittag	Pasta Melanzane^{1, 2, 3, 7, 13} Tomatensauce mit Aubergine und Kräutern ^{7, 13} Geriebener Käse ³ Bunter Blattsalat Früchte	Vegetarisches Chili sin carne^{1, 7, 13} mit Hack aus Sonnenblumenprotein Mais, Bohnen, Chili, Tomaten Langkornreis Rüebli Salat mit Orange ¹³ Früchte	Hausgemachter Pastaauflauf^{1, 2, 3, 7, 13} diverses Gemüse in Bechamel und Sugo mit Käse überbacken ³ Bunter Blattsalat Früchte	<i>Vlados Geburwunsch</i> Gebackene Cervelat Senfsauce ^{1, 3, 7, 8} Tannenzapfenkroketten ^{2, 3, 13} Erbsen ³ Tomatensalat mit Basilikum Schoggi creme ^{1, 3}	Hausgemachter Käsekuchen^{1, 2, 3} Käsemischung mit Ei, Rahm, Kümmel ^{2, 3} Bohnengemüse ³ Bunter Blattsalat Früchte	Gemüseschnitzel^{1, 2, 3, 7} Kräuterrisotto ³ Geriebener Käse ³ Bunter Blattsalat Früchte	Pasta al Tonno (Pazifik)^{1, 2, 3, 7, 10} Thunfisch in Tomatensugo mit Knoblauch, Oliven und Kräutern ^{7, 10} Randensalat ^{1, 3} Dessert ^{1, 2, 3}
Abend	Montag Toast Helene mit Birne ^{1, 3, 7, 13}	Dienstag Café Complét ^{1, 3}	Mittwoch Kochen auf der Gruppe	Donnerstag Blätterteigkranz Frischkäse & Schinken ^{1, 3}	Freitag Birchermüsli ^{1, 3, 5}	Samstag Café Complét ^{1, 3}	Sonntag 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