

MENUPLAN

29.09.2025 BIS 05.10.2025



HEILPÄDAGOGISCHES
ZENTRUM

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Mittag	Radiatori con broccoli^{1, 2, 3, 7} Pasta mit Brokkolirahmsauce ^{1, 3, 7} Geriebener Käse ³ Bunter Blattsalat Früchte	Hausgemachte Rindslasagne^{1, 2, 3, 7, 13} Rindfleisch- und Bechamelsauce ^{1, 3, 7, 13} mit Käse überbacken ³ Gurken-Tomatensalat Früchte	Gemüseschnitzel^{1, 2, 3, 7} Kürbisrisotto ⁷ Geriebener Käse ³ Bunter Blattsalat Früchte	Kalbs-Pojarski^{1, 2, 9} Bratensauce mit Rahm ^{1, 3} Pommes Duchesse ^{1, 2, 3} Kohlrabigemüse ³ Maissalat ^{2, 3, 9, 13} Dessert ^{1, 2, 3}	Gebackenes Fischfilet Bordelaise /Alaska^{1, 3, 10} Langkornreis Rahmspinat ³ Bunter Blattsalat Früchte	Kürbis-Tortelli^{1, 2, 3, 7} Kürbiswürfel in Buttersauce mit Salbei und Zitrone Geriebener Käse ³ Bunter Blattsalat Früchte	Schweinsbratwurst Zwiebelsauce ^{1, 3, 7} Rösti ³ Rosenkohl ³ Randensalat ¹³ Dessert ^{1, 2, 3}
Abend	Montag Toast Hawaii ^{1, 3}	Dienstag Blätterteigkranz Frischkäse & Schinken ^{1, 3}	Mittwoch Kochen auf der Gruppe	Donnerstag Café Complét ^{1, 3}	Freitag Käse-Wurstsalat ^{3, 7, 13}	Samstag Café Complét ^{1, 3}	Sonntag Café Complét ^{1, 3}

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch und Backwaren. 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