

MENUPLAN

01.12.2025 BIS 07.12.2025



HEILPÄDAGOGISCHES
ZENTRUM

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Mittag	Bouillon ⁷ Kalbsbratwurst Zwiebelsauce ^{1, 3, 7} Kartoffelwürfel gebacken Blumenkohl Bunter Blattsalat Früchte	Crèmesuppe ³ Brätkügeli in Pastetli ^{1, 2, 3, 7, 9} Champignonrahmsauce ^{1, 3, 7, 13} Langkornreis Erbsen und Rüebli ³ Fenchelsalat mit Apfel und Creme fraîche ³ Früchte	Bouillon ⁷ Falafel gebacken Zitronenjoghurt mit Schnittlauch ³ Couscous mit Minze ^{1, 13} Zucchettigemüse Bunter Blattsalat Früchte	Crèmesuppe ³ Tortelloni Caprese ^{1, 2, 3} Tomatensugo mit Rahm und Käutern ³ Geriebener Käse ³ Gurken- Tomatensalat Dessert ^{1, 2, 3}	Bouillon ⁷ Pasta al'amatriciana ^{1, 2, 3} Speckwürfel, Peperoncini, Oliven, Tomate Geriebener Käse ³ Bunter Blattsalat Früchte		
Abend	Montag Gschwellti, Chäs, Gemischter Salat ^{3, 7}	Dienstag Café Complét ^{1, 3}	Mittwoch Kochen auf der Gruppe	Donnerstag Café Complét ^{1, 3}	Freitag	Samstag	Sonntag

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