 Menüplan Woche 15

Fleisch aus der Schweiz / Fisch mit MSC-Siegel

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
| Ruchbrot mit Butter und Honig dazu Milch | Käseplättli mit Vollkornbrot und Butter dazu Milch | Vollkornhaferflöckli mit Milch und Ruchbrot mit Butter | frisches Birchermüesli dazu Ruchbrot mit Butter und Milch | Ruchbrot mit Butter und frischem Himbeeraufstrich (ohne Zucker) dazu Milch |
| Znüni: kreativer Teller mit Saisonfrüchten (Bananen, Äpfel und Birnen)  Getränke: Tee und Wasser, zum Frühstück Milch | | | | |
| **Kartause Ittingen**  Fischstäbli mit einer Tartarsauce dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat | **Kartause Ittingen**  Älplermagronen mit Apfelmus und Salat | **selber kochen**  Reis Casimir mit Poulet und Früchten dazu einen Blattsalat | **selber kochen**  One-Pot Pasta mit Gemüse dazu einen Feldsalat | **Kartause Ittingen**  Pouletbrust an einer leichten Senfsauce dazu Griessnocken und Gemüse |
| selbstgemachte Rosinenbrötli  mit einem Früchteteller (Äpfel, Birnen, Bananen) | Falsche Spiegeleier  (Quark,Joghurt)  mit Pfirsich dazu einen Gemüseteller  (Gurken, Peperoni und Karotten) | selbstgemachte Grissini dazu einen Gemüseteller (Gurken, Kohlrabi und Karotten) | Bananenmilchshake dazu Studentenfutter mit einem Gemüseteller  (Peperoni, Gurken und Karotten) | Cornflakes mit Milch dazu einen Früchteteller (Äpfel, Birnen und Bananen) |