 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 Rosinenbrötlimit 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) |