 Menüplan Woche 24

Fleisch aus der Schweiz / Fisch mit MSC-Siegel

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Montag | | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
| Ruchbrot mit Butter und frischem Himbeeraufstrich (ohne Zucker) dazu Milch | | Vollkornhaferflöckli mit Milch und  Ruchbrot mit Butter | Ruchbrot mit Butter und Honig dazu Milch | frisches Birchermüesli dazu Ruchbrot mit Butter und Milch | Käseplättli mit Vollkornbrot und Butter dazu Milch |
| Znüni: kreativer Teller mit Saisonfrüchten (Bananen, Äpfel und Birnen)  Getränke: Tee und Wasser, zum Frühstück Milch | | | | | |
| **Kartause Ittingen**  Spaghetti mit Tomatensauce dazu Reibkäse und einen Blattsalat | **Kartause Ittingen**  Warmer Fleischkäse mit Kartoffelsalat dazu Gemüsesticks | | **selber kochen**  Fischstäbli mit Ebly und Rahmspinat | **selber kochen**  verschiedene Wähenstücke vom Beck dazu einen Kopfsalat | **Kartause Ittingen**  Schweinsgeschnetze-ltes mit Rahmsauce dazu Nudeln und einen Rüeblisalat |
| Gemüsesticks mit einem Kräuter-Quark Dipp dazu Ruchbrot | selbstgemachter Früchtequark mit Saisonalen Früchten dazu einen Früchteteller (Banane, Apfel und Birne) | | Cornflakes mit Milch dazu einen Früchteteller (Apfel, Birne und Banane) | selbstgemachtes Bananenbrot dazu einen Früchteteller (Apfel, Birne und Erdbeeren) | selbstgemachte Zopfteigtierli dazu einen Gemüseteller (Gurke, Kohlrabi und Peperoni) |