 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) |