 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 | | | | |
| **selber kochen**  verschiedene Wähenstücke vom Beck dazu Gemüsesticks mit einem Kräuter-Quark Dipp | **\*Danko**  Emmentaler-Brätschnitzel dazu  Kartoffel-Schnitze  in Schale mit  Kohlrabistängeli | **\*Danko**  Rinds-Geschnetzeltes  an milder Bratensauce dazu  Butterspätzli mit überbackenen Tomaten | **\*Danko**  Trutenpiccata dazu Penne an einer  Cherrytomatensauce mit frischen  Kräutern dazu  Broccoli | **\*Danko**  Kartoffel Gemüseauflauf dazu einen Gurkensalat und Maissalat  Inklusiv Brot |
| selbstgemachte Zopfteigtierli dazu einen Gemüseteller (Gurke, Kohlrabi und Peperoni) | Gemüsesticks mit einem Kräuter-Quark Dipp dazu Ruchbrot | Cornflakes mit Milch dazu einen Früchteteller (Apfel, Birne und Banane) | selbstgemachtes Bananenbrot dazu einen Früchteteller (Apfel, Birne und Erdbeeren) | selbstgemachter Früchtequark mit Saisonalen Früchten dazu einen Früchteteller (Banane, Apfel und Birne) |