 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-Schnitzein Schale mit Kohlrabistängeli | **\*Danko**Rinds-Geschnetzeltesan milder Bratensauce dazu Butterspätzli mit überbackenen Tomaten | **\*Danko** Trutenpiccata dazu Penne an einer Cherrytomatensauce mit frischenKräutern dazuBroccoli | **\*Danko**Kartoffel Gemüseauflauf dazu einen Gurkensalat und MaissalatInklusiv 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) |