

MENUPLAN

17.08.2026 BIS 23.08.2026



HEILPÄDAGOGISCHES
ZENTRUM

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Mittag	Riz Casimir^{1, 3, 7} Pouletstreifen in fruchtiger Currysauce Langkornreis Brokkoliröschen mit Mandel ⁵ Bunter Blattsalat Früchte	Falafel gebacken Zitronenjoghurt mit Schnittlauch ³ Couscous mit Minze ^{1, 13} Zucchettigemüse Gurkensalat an Dill-Joghurt ^{3, 13} Quarkspeise mit Früchten ³	Tofu-Kräuterpiccata gebacken^{1, 2, 3, 4, 7} Sellerierisotto ⁷ Geriebener Käse ³ Bunter Blattsalat Früchte	<u>Geburiwunsch Jara</u> Hausgemachte Pizza^{1, 3, 10, 13} Salami, Schinken, Trute, Thon, Gemüse, ^{10, 13} Maissalat ^{2, 3, 9, 13} Schoggicreme ^{1, 3}	Fischstäbli Alaska^{1, 2, 10} Joghurt-Mayonnaise ³ Salzkartoffel ³ Rahmspinat ³ Bunter Blattsalat Früchte	*** Küche geschlossen ***	*** Küche geschlossen ***
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Abend	Toast Helene mit Birne ^{1, 3, 7, 13}	Belegte Pizzabaguettes ^{1, 3}	Kochen auf der Gruppe	Café Complet ^{1, 3}			

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch und Backwaren. Ausnahmen werden klar deklariert. Für weitere Informationen geben die Mitarbeitenden der Küche gerne Auskunft.

Allergene: 1-Gluten, 2-Eier, 3-Laktose, 4-Soja, 5-Hartschalenobst, 6-Erdnüsse, 7-Sellerie, 8-Sesamsamen, 9-Senf, 10-Fisch, 11-Krebstiere, 12-Weichtiere, 13-Schwefeldioxid & Sulfite, 14-Lupine