

Menüplan	Montag 4. Oktober 2021	Dienstag 5. Oktober 2021	Mittwoch 6. Oktober 2021	Donnerstag 7. Oktober 2021	Freitag 8. Oktober 2021
<b>z' Morgen</b>	Brot, Butter, versch. Brotaufstriche und Milch				
<b>z' Znüni</b>	saisonale Früchte				
<b>z' Mittag</b>	Saisonsalat Poulet mit Trauben und Kartofflen	Saisonsalat Gefülte Blätterteigstangen	Saisonsalat Überraschungs-Menü	Saisonsalat Pastaaufauft vegetarisch	Saisonsalat Kürbis-Rösti mit Kräuterquark
					
<b>Brei</b>	Früchte- und Gemüsebreie werden frisch mit saisonalen Zutaten zubereitet				
<b>z' Vieri</b>	Salzgebäck	Saison Früchte	Einback	Früchte Jogurt	Knäckebrot, Frischkäse

Im Chinderhus wird ausschliesslich CH-Fleisch verwendet. Fisch von verschiedener Herkunft. Den Kindern, die kein Schweinefleisch essen dürfen, wird ein gleichwertiger Ersatz gekocht. Allergien und Unverträglichkeiten werden berücksichtigt.

**CHINDER  
HUS  
ROSEN  
GARTEN**

Menüplan	Montag 11. Oktober 2021	Dienstag 12. Oktober 2021	Mittwoch 13. Oktober 2021	Donnerstag 14. Oktober 2021	Freitag 15. Oktober 2021
<b>z' Morgen</b>	Brot, Butter, versch. Brotaufstriche und Milch				
<b>z' Znüni</b>	saisonale Früchte				
<b>z' Mittag</b>	Saisonsalat Pasta mit Erbsen und Tomatensauce	Saisonsalat Kartoffeltätschli mit Appenzeller Herz	Saisonsalat Überraschungs-Menü	Saisonsalat Pouletnuggets mit Cornflakes und Country potatoes	Saisonsalat Ratatouille-Gratin
					
<b>Brei</b>	Früchte- und Gemüsebreie werden frisch mit saisonalen Zutaten zubereitet				
<b>z' Vieri</b>	Saisonfrüchte	Einback	Joghurt	Salzgebäck	Knäckebrot mit Käsesticks

Im Chinderhus wird ausschliesslich CH-Fleisch verwendet. Fisch von verschiedener Herkunft. Den Kindern, die kein Schweinefleisch essen dürfen, wird ein gleichwertiger Ersatz gekocht. Allergien und Unverträglichkeiten werden berücksichtigt.

**CHINDER  
HUS  
ROSEN  
GARTEN**

Menüplan	Montag 18. Oktober 2021	Dienstag 19. Oktober 2021	Mittwoch 20. Oktober 2021	Donnerstag 21. Oktober 2021	Freitag 22. Oktober 2021
<b>z' Morgen</b>	Brot, Butter, versch. Brotaufstriche und Milch				
<b>z' Znüni</b>	saisonale Früchte				
<b>z' Mittag</b>	Saisonsalat Gnocchi an cremiger Kürbissauc	Saisonsalat Spinat-Gerste- Omeletten	Überraschungs-Menü	Saisonsalat Gebratener Reis	Saisonsalat Hamburger mit Rahm-Paprikasauce und Kartoffelstock
					
<b>Brei</b>	Früchte- und Gemüsebreie werden frisch mit saisonalen Zutaten zubereitet				
<b>z'Vieri</b>	Salzgebäck	Joghurt mit Müesli	Einback	Saisonfrüchte	Fruchtwähe

Im Chinderhus wird ausschliesslich CH-Fleisch verwendet. Fisch von verschiedener Herkunft. Den Kindern, die kein Schweinefleisch essen dürfen, wird ein gleichwertiger Ersatz gekocht. Allergien und Unverträglichkeiten werden berücksichtigt.