


**CHINDER
HUS
ROSEN
GARTEN**

Menüplan	Montag 29. März 2021	Dienstag 30. März 2021	Mittwoch 31. März 2021	Donnerstag 1. April 2021	Freitag 2. April 2021
z' Morgen	Brot, Butter, versch. Brotaufstriche und Milch				
z' Znüni	saisonale Früchte				
z' Mittag	Gurkensalat & Rohkost Gemüsegulasch mit Nüdeli	Karottensalat & Rohkost Polenta mit Pilzsauce	Maissalat & Rohkost Wienerli, Kartoffelsalat	Blattsalat & Rohkost Pizza Toast	
					
Brei	Früchte- und Gemüsebreie werden frisch mit saisonalen Zutaten zubereitet				
z' Vieri	Zwieback, Frischkäse	Knoblibrot	Ei, Toast	Mascarponecrème, Beeren	

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.

Menüplan	Montag 5. April 2021	Dienstag 6. April 2021	Mittwoch 7. April 2021	Donnerstag 8. April 2021	Freitag 9. April 2021
z' Morgen	Brot, Butter, versch. Brotaufstriche und Milch				
z' Znüni	saisonale Früchte				
z' Mittag		Eisbergsalat & Rohkost Spargel-Risotto	Randensalat & Rohkost Mascarpone-Spinat- Spaghetti	Apfel-Selleriesalat & Rohkost Wurstweggen	Karottensalat & Rohkost Gebackene Kartoffel mit Dip-Sauce
					
Brei	Früchte- und Gemüsebreie werden frisch mit saisonalen Zutaten zubereitet				
z' Vieri		Vanillecrème, Beeren	Einback	Toast, Frischkäse	Quark, Honig

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.

Menüplan	Montag 12. April 2021	Dienstag 13. April 2021	Mittwoch 14. April 2021	Donnerstag 15. April 2021	Freitag 16. April 2021
z' Morgen	Brot, Butter, versch. Brotaufstriche und Milch				
z' Znüni	saisonale Früchte				
z' Mittag	Eisbergsalat & Rohkost Äplermagronen mit Apfelmus	Maissalat & Rohkost Gebratenes Brot im Ei, Spargelgemüse	Karottensalat & Rohkost Fischstäbli mit Reis, Frühlingsgemüse	Randensalat & Rohkost Vegi-Lasagne	Nüsslisalat mit Ei & Rohkost Rösti mit Paprikasauce
					
Brei	Früchte- und Gemüsebreie werden frisch mit saisonalen Zutaten zubereitet				
z' Vieri	Knäckebrot, Frischkäse	Beeren-Quark	Käse, Trauben	Einback	Salzgebäck

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.

Menüplan	Montag 19. April 2021	Dienstag 20. April 2021	Mittwoch 21. April 2021	Donnerstag 22. April 2021	Freitag 23. April 2021
z' Morgen	Brot, Butter, versch. Brotaufstriche und Milch				
z' Znüni	saisonale Früchte				
z' Mittag	Karottensalat & Rohkost Käse-/Spinatküchlein	Nüsslisalat mit Ei & Rohkost Tortellini, Tomaten- Rahmsauce	Maissalat & Rohkost Gnocchi mit Bärlauchpesto	Gurkensalat & Rohkost Frühling-Poulet Curry, Asiateigwaren	Tomatensalat & Rohkost Kartoffel- Gemüseküchlein
					
Brei	Früchte- und Gemüsebreie werden frisch mit saisonalen Zutaten zubereitet				
z' Vieri	Griessköppli	Fruchtsalat	Jogurt mit Früchten	Hexen Zwieback	Einback

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.

Menüplan	Montag 26. April 2021	Dienstag 27. April 2021	Mittwoch 28. April 2021	Donnerstag 29. April 2021	Freitag 30. April 2021
z' Morgen	Brot, Butter, versch. Brotaufstriche und Milch				
z' Znüni	saisonale Früchte				
z' Mittag	Eisbergsalat & Rohkost Penne Bolo	Randensalat & Rohkost Spätzli, Pilzsauce	Maissalat & Rohkost Fajitas mit Poulet, Gurke u. Salat, Dip-Sauce	Tomatensalat & Rohkost Paella	Gurkensalat & Rohkost Kartoffelgratin mit Spargel
					
Brei	Früchte- und Gemüsebreie werden frisch mit saisonalen Zutaten zubereitet				
z' Vieri	Einback	Porridge	Fruchtsalat	Cornflakes mit Milch	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.

