











Menüplan	Montag 7. Dezember 2020	Dienstag 8. Dezember 2020	Mittwoch 9. Dezember 2020	Donnerstag 10. Dezember 2020	Freitag 11. Dezember 2020
<b>z' Morgen</b>	Brot, Butter, versch. Brotaufstriche und Milch				
<b>z' Znüni</b>	saisonale Früchte				
<b>z' Mittag</b>	Rettichsalat & Rohkost Spaghetti mit Pesto	Kabissalat & Rohkost Blumenkohlsuppe, Brötli	Chicorée Salat & Rohkost Kartoffelstock mit Saison Gemüse, Sauce	Karottensalat & Rohkost Chinakohlgemüse mit Fisch, Reis	Randensalat & Rohkost Polenta mit Tomatensauce
					
<b>Brei</b>	Früchte- und Gemüsebreie werden frisch mit saisonalen Zutaten zubereitet				
<b>z' Vieri</b>	Müsli Rigel	Ei, Toast	Apfel Jogurt	Griessköppli	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 14. Dezember 2020	Dienstag 15. Dezember 2020	Mittwoch 16. Dezember 2020	Donnerstag 17. Dezember 2020	Freitag 18. Dezember 2020
<b>z' Morgen</b>	Brot, Butter, versch. Brotaufstriche und Milch				
<b>z' Znüni</b>	saisonale Früchte				
<b>z' Mittag</b>	Maissalat & Rohkost Tomaten-Risotto	Nüsslisalat & Rohkost Kürbis-Linsen	Walddorf & Rohkost Fusili mit Parmesansauce	Karotten & Rohkost Spätzli mit Rinds Geschnetzeltes, Marroni	Rettich & Rohkost Savoyard Kartoffeln mit Saison Gemüse
					
<b>Brei</b>	Früchte- und Gemüsebreie werden frisch mit saisonalen Zutaten zubereitet				
<b>z' Vieri</b>	Äpfel, Erdnussbutter, Reiswaffeln	Porridge	Naturjogurt, Dörfrüchte	Birnenbrot	Müesli Cookies

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 21. Dezember 2020	Dienstag 22. Dezember 2020	Mittwoch 23. Dezember 2020	Donnerstag 24. Dezember 2020	Freitag 25. Dezember 2020
<b>z' Morgen</b>	Brot, Butter, versch. Brotaufstriche und Milch				
<b>z' Znüni</b>	saisonale Früchte				
<b>z' Mittag</b>	Chicorée & Rohkost Vegi-Fahjitas	Randensalat & Rohkost Lasagne	Russischer Salat & Rohkost Kartoffelknödel mit Rotkraut		
					
<b>Brei</b>	Früchte- und Gemüsebreie werden frisch mit saisonalen Zutaten zubereitet				
<b>z' Vieri</b>	Blevita, Frischkäse	Cornflakes-Frucht-Jogurt	Weihnachts Gebäck		

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 4. Januar 2021	Dienstag 5. Januar 2021	Mittwoch 6. Januar 2021	Donnerstag 7. Januar 2021	Freitag 8. Januar 2021
<b>z' Morgen</b>	Brot, Butter, versch. Brotaufstriche und Milch				
<b>z' Znüni</b>	saisonale Früchte				
<b>z' Mittag</b>	Randensalat & Rohkost Eblyauflauf mit Saison Gemüse	Apfel-Sellerie & Rohkost Currywurst, Röstikroketten	Maissalat & Rohkost Kürbis Ravioli	Kabissalat & Rohkost Polenta mit Gemüse-Ragout	Nüsslisalat Rohkost Gemüse-Curry mit Reis
					
<b>Brei</b>	Früchte- und Gemüsebreie werden frisch mit saisonalen Zutaten zubereitet				
<b>z' Vieri</b>	Dörrfrüchte, Brezeln	Einback	Ei, Gurke, Blevita	Quark mit Honig	Flips

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 11. Januar 2021	Dienstag 12. Januar 2021	Mittwoch 13. Januar 2021	Donnerstag 14. Januar 2021	Freitag 15. Januar 2021
<b>z' Morgen</b>	Brot, Butter, versch. Brotaufstriche und Milch				
<b>z' Znüni</b>	saisonale Früchte				
<b>z' Mittag</b>	Kabissalat & Rohkost Gemüse-Pizza	Eisbergsalat & Rohkost Gebratener Reis	Karottensalat & Rohkost Gerstensuppe mit Wienerli	Maissalat & Rohkost Kartoffel-Lauchgratin	Randensalat & Rohkost Spaghetti mit Champignonssauce
					
<b>Brei</b>	Früchte- und Gemüsebreie werden frisch mit saisonalen Zutaten zubereitet				
<b>z' Vieri</b>	Jogurt mit Birnen	Popcorn, Dörrfrüchte	Birchermüsli	Reiswaffeln mit Erdnussbutter	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.

