

Menüplan KW47 18.-22. November 2024

Planungswoche 1	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Znüni	Birnenquark	Apfelschnitzli Weisse Trauben Brot	Kiwischnitzli Joghurt mit Agavensirup	Apfel- & Clementinenschnitzli Brot	Bananen- und Birnschnitzli, Brot
Mittagessen	Rohkost & Salat Teigwaren an Kürbisrahmsauce Mit Käse	Rohkost & Salat Hackfleischbällchen (Rind) mit Tomatensauce, Gemüse und Kartoffelstock	Rohkost & Salat Tofuwürfel mit brauner Sauce, Gemüse und Teigwaren	Rohkost & Salat Rührei mit Kräutern, Gemüse, Ofenkartoffeln	Rohkost & Salat Linsentäschli mit Sauerrahmsauce, Gemüse
Zvieri	Brot mit Kräuterfrischkäse Weisse Trauben	Bananenquark Blevita	Apfel- und Birnschnitzli Brot	Birchermüesli mit Haferflöckli, Milch, Joghurt, Beeren, Bananen & Apfel	Apfel- & Kiwischnitzli Brot

Planungshinweis: Milchprodukte können auf 1 Portion / Tag reduziert werden. Fettreiche Zubereitungsarten max. 3x / Woche.



zertifizierter Betrieb

Unsere Lieferanten:

Milchprodukte
Brot
Gemüse & Früchte

- >Molkerei Lanz, Obergerlafingen
- >Bäckerei-Konditorei Banyai, Solothurn
- >Biohof Rigi, Biologisch-dynamischer
Gemüse- und Obstbau, Hessigkofen
- >Siragusa Früchte und Gemüse, Bellach

Weitere Deklaration:

Fleisch
Fisch
Eier

Schweiz
Nachhaltige Fischerei
Schweiz, Bioqualität

Menüplan KW48 25.-29. November 2024

Planungswoche 2	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Znüni	Apfel- & Birnenschnitzli Brot	Bananenjoghurt	Apfel- & Clementinenschnitzli Brot	Apfelschnitzli Kiwi Reiswaffeln	Birnenquark
Mittagessen	Rohkost & Salat Gemüse-Käsekuchen	Rohkost & Salat Kichererbsen marokkanische Art, mit Tomatensauce, Gemüse und Ras el Hanout. Cous Cous	Rohkost & Salat Thonburger mit Gemüse und Tomatensauce, Reis	Rohkost & Salat Smashed Potatoes mit Kräuterquark und Gemüse	Rohkost & Salat Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Ei Gemüse
Zvieri	Bananenquark Reiswaffeln	Brot mit Kräuterfrischkäse, Apfelschnitzli	Joghurt mit Agavendicksaft Brot, Apfelschnitzli	Bananen- und Birnenschnitzli, Brot	Apfel- & Birnenschnitzli Brot

Planungshinweis: Milchprodukte können auf 1 Portion / Tag reduziert werden. Fettreiche Zubereitungsarten max. 3x / Woche.



zertifizierter Betrieb

Unsere Lieferanten:

Milchprodukte
Brot
Gemüse & Früchte

- >Molkerei Lanz, Obergerlafingen
- >Bäckerei-Konditorei Banyai, Solothurn
- >Biohof Rigi, Biologisch-dynamischer
Gemüse- und Obstbau, Hessigkofen
- >Siragusa Früchte und Gemüse, Bellach

Weitere Deklaration:

Fleisch
Fisch
Eier

Schweiz
Nachhaltige Fischerei
Schweiz, Bioqualität

Menüplan KW49 2. – 6. Dezember 2024

Planungswoche 3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Znüni	Joghurt mit Agavensirup Birnschnitzli	Apfel- & Birnschnitzli Brot	Birnenquark	Bananen- und Birnschnitzli, Brot	Chlausenznüni Bänzli, Clementinen Nüsse
Mittagessen	Rohkost & Salat Selleriepiccata mit Tomatensauce und Teigwaren	Rohkost & Salat Linsentäschli mit Gemüse und Tomatensauce, Reis	Rohkost & Salat Äplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus	Rohkost & Salat Gebratene Pouletfilets mit Rahmsauce, Gemüse und Salzkartoffeln	Rohkost & Salat Risotto mit Steinpilzen, Kohlrabi und Rüeblli
Zvieri	Brot mit Kräuterfrischkäse Apfelschnitzli	Birchermüesli mit Haferflöckli, Milch, Joghurt, Beeren, Bananen & Apfel	Apfelschnitzli & Clementinen Brot	Bananenquark Reiswaffeln	Birnen- & Apfelschnitzli Brot

Planungshinweis: Milchprodukte können auf 1 Portion / Tag reduziert werden. Fettreiche Zubereitungsarten max. 3x / Woche.



zertifizierter Betrieb

Unsere Lieferanten:

Milchprodukte
Brot
Gemüse & Früchte

->Molkerei Lanz, Obergerlafingen
->Bäckerei-Konditorei Banyai, Solothurn
->Biohof Rigi, Biologisch-dynamischer Gemüse- und Obstbau, Hessigkofen
->Siragusa Früchte und Gemüse, Bellach

Weitere Deklaration:

Fleisch
Fisch
Eier

Schweiz
Nachhaltige Fischerei
Schweiz, Bioqualität

Menüplan KW50 9. – 13. Dezember 2024

Planungswoche 4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Znüni	Apfel- und Birnenschnitzli Blevita	Birnenquark Reiswaffeln	Apfel- & Kiwischnitzli Brot	Joghurt mit Agavensirup Birnenschnitzli	Bananen- und Birnenschnitzli, Brot
Mittagessen	Rohkost & Salat Lachswürfel in Dillrahmsauce, Fenchelgemüse und Salzkartoffeln	Rohkost & Salat Hausgemachte Chnöpfli mit Champignonsrahmsauce, Rüebli und Erbsli	Rohkost & Salat Kichererbsentäschli mit Joghurtsauce und Gemüse	Rohkost & Salat Lasagne mit Sojabolognese und Béchamelsauce	Rohkost & Salat Kartoffelgratin mit Broccoli und Blumenkohl
Zvieri	Bananen- und Birnenschnitzli, Brot	Birchermüesli mit Haferflöckli, Milch, Joghurt, Beeren, Bananen & Apfel	Bananenquark Blevita	Brot mit Kräuterfrischkäse, Clementinen	Apfel- & Clementinenschnitzli Brot

Planungshinweis: Milchprodukte können auf 1 Portion / Tag reduziert werden. Fettreiche Zubereitungsarten max. 3x / Woche.



zertifizierter Betrieb

Unsere Lieferanten:

Milchprodukte
Brot
Gemüse & Früchte

- >Molkerei Lanz, Obergerlafingen
- >Bäckerei-Konditorei Banyai, Solothurn
- >Biohof Rigi, Biologisch-dynamischer Gemüse- und Obstbau, Hessigkofen
- >Siragusa Früchte und Gemüse, Bellach

Weitere Deklaration:

Fleisch
Fisch
Eier

Schweiz
Nachhaltige Fischerei
Schweiz, Bioqualität

Menüplan KW51 16. – 20. Dezember 2024

Planungswoche 5	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Znüni	Apfel- und Birnenschnitzli Brot	Joghurt mit Agavensirup Apfelschnitzli	Bananenquark	Apfel- & Kiwischnitzli Brot	Bananen- und Birnenschnitzli, Brot
Mittagessen	Rohkost & Salat Hackfleischbällchen (Rind) an Zitronenrahmsauce, Gemüse und Teigwaren	Rohkost & Salat Rohkost & Salat Tofuwürfel in brauner Sauce, Rotkraut und Kartoffelstock	Rohkost & Salat Käsemuffins mit Gemüse	Rohkost & Salat Borlottibohnentätschli mit Tomatensauce und Gemüse	Rohkost & Salat Safranrisotto mit gebratenen Champignons Rüebligemüse
Zvieri	Bananenquark Reiswaffeln	Clementinen- & Apfelschnitzli, Brot	Birchermüesli mit Haferflöckli, Milch, Joghurt, Beeren, Bananen & Apfel	Bananenquark Blevita	Brot mit Kräuterfrischkäse, Clementinen



zertifizierter Betrieb

Unsere Lieferanten:

Milchprodukte
Brot
Gemüse & Früchte

- >Molkerei Lanz, Obergerlafingen
- >Bäckerei-Konditorei Banyai, Solothurn
- >Biohof Rigi, Biologisch-dynamischer Gemüse- und Obstbau, Hessigkofen
- >Siragusa Früchte und Gemüse, Bellach

Weitere Deklaration:

Fleisch
Fisch
Eier

Schweiz
Nachhaltige Fischerei
Schweiz, Bioqualität

Menüplan KW52 23. – 27. Dezember 2024

Planungswoche 6	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Znüni	Apfel- und Birnenschnitzli Blevita	Bananenquark			
Mittagessen	Rohkost & Salat Fischstäbli mit Kräutersauce und Salzkartoffeln Gemüse	Kein Mittagessen Halber Tag geschlossen	Weihnachts -Ferien		
Zvieri	Bananen- und Birnenschnitzli, Brot				

Planungshinweis: Milchprodukte können auf 1 Portion / Tag reduziert werden. Fettreiche Zubereitungsarten max. 3x / Woche.



zertifizierter Betrieb

Unsere Lieferanten:

Milchprodukte
Brot
Gemüse & Früchte

->Molkerei Lanz, Obergerlafingen
->Bäckerei-Konditorei Baranyai, Solothurn
->Biohof Rigi, Biologisch-dynamischer Gemüse- und Obstbau, Hessigkofen
->Siragusa Früchte und Gemüse, Bellach

Weitere Deklaration:

Fleisch
Fisch
Eier

Schweiz
Nachhaltige Fischerei
Schweiz, Bioqualität