

Menüplan KW32 5.-9. August 2024

Planungswoche 1	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Znüni	Apfel- und Aprikosenschnitzli Joghurt mit Agavensirup	Erdbeerquark Blevita	Apfel- & Zwetschgenschnitzli, Reiswaffeln	Bananenquark	Apfel- und Nektarinenschnitzli Brot
Mittagessen	Rohkost & Salat Gebratene Tofuwürfel in brauner Sauce, Peperonigemüse, Ofenkartoffeln	Rohkost & Salat Auberginenpiccata Tomatensauce Teigwaren	Rohkost & Salat Gebratene Fischfilets Fenchelgemüse Reis	Rohkost & Salat Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Ei Gemüse	Rohkost & Salat Linsentätschli Gemüse Tomatensauce
Zvieri	Brot mit Kräuterfrischkäse Apfelschnitzli	Apfel- & Nektarinenschnitzli & Brot	Apfel- und Aprikosenschnitzli Brot	Apfel- & Melonenschnitzli Brot	Birnen- und Apfelschnitzli Brot



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 KW33 12.-16. August 2024

Planungswoche 2	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Znüni	Apfel- & Melonenschnitzli Brot	Apfel- und Aprikosenschnitzli Brot	Joghurt mit Agavendicksaft Brot, Apfelschnitzli	Feiertag Maria Himmelfahrt	Birnenquark
Mittagessen	Rohkost & Salat Grüne Bohnen mit Tomatensauce, Feta und Oregano Ofenkartoffeln	Rohkost & Salat Kartoffelgratin mit Broccoli und Blumenkohl	Rohkost & Salat Pouletgeschnetzeltes an Champignons-rahmsauce Gemüse Teigwaren		Rohkost & Salat Rühreier mit Kräutern Gemüse Reis
Zvieri	Apfel- & Nektarinenschnitzli & Brot	Brot mit Kräuterfrischkäse, Apfelschnitzli	Birnen- & Melonenschnitzli, Brot		Birnen- und Apfelschnitzli Brot



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

Menüplan KW34 19.-23. August 2024

Planungswoche 3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Znüni	Joghurt mit Agavensirup Apfelschnitzli	Apfel- & Melonenschnitzli Brot	Quark mit Agavensirup Zwetschgenschnitzli	Apfel- & Nektarinschnitzli Brot	Aprikosenschnitzli Joghurt mit Agavensirup
Mittagessen	Rohkost & Salat Gemüse- Käsewähe	Rohkost & Salat Kichererbsen marrokanische Art Gemüse Cous Cous	Rohkost & Salat Lasagne mit Sojaschnitzel Bolognese, Bechamelsauce	Rohkost & Salat Ratatouille Halloumiwürfelchen Ofenkartoffeln	Rohkost & Salat Thonbolognese mit Tomaten und Oliven Teigwaren
Zvieri	Brot mit Kräuterfrischkäse Zwetschgenschnitzli	Apfel- & Nektarinschnitzli Brot	Apfel- & Aprikosenschnitzli Brot	Apfel- & Melonenschnitzli Brot	Birnen- und Apfelschnitzli Brot



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 KW35 26.-30. August 2024

Planungswoche 4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Znüni	Melonen- & Apfelschnitzli Dörrfrüchte Brot	Bananenquark	Apfel- & Melonenschnitzli Brot	Frische Erdbeeren Joghurt mit Agavensirup	Birnen- & Zwetschgenschnitzli Brot
Mittagessen	Rohkost & Salat Safranrisotto mit gebratenen Pilzen und gedämpften Tomaten	Rohkost & Salat Hausgemachte Chnöpfli mit Käse überbacken, Rahmspinat	Rohkost & Salat Bohneneintopf mit Tomatensauce und frischen Kräutern Ofenkartoffeln	Rohkost & Salat Pizza mit Tomaten, Peperoni, Oliven und Mozzarella	Rohkost & Salat Gratinierte Zucchetti mit Hackfleischfüllung Reis
Zvieri	Apfel- und Aprikosenschnitzli Brot	Apfel- & Nektarinschnitzli & Brot	Birnen- und Apfelschnitzli Brot	Brot mit Kräuterfrischkäse, Birnenschnitzli	Birnen- und Apfelschnitzli Brot



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 KW36 2.-6. September 2024

Planungswoche 5	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Znüni	Apfel- & Birnenschnitzli Brot	Erdbeerquark Blevita	Apfel- & Aprikosenschnitzli Joghurt mit Agavensirup	Apfel- & Melonenschnitzli Brot	Joghurt mit Agavensirup Nektarinschnitzli
Mittagessen	Rohkost & Salat Grüne Bohnen mit Kräutervinaigrette, rohen Tomatenwürfeli und Ofenkartoffeln	Rohkost & Salat Fischstäbli mit Kräuterquark, Gemüse und Reis	Rohkost & Salat Käsemuffins mit Gemüsesalat	Rohkost & Salat Linsencurry mit Kokosmilch und Gemüse Basmatireis	Rohkost & Salat Teigwarensalat mit Tomaten, Gurken, Mozzarella, gekochten Eiern und Gemüse
Zvieri	Bananenquark Reiswaffeln	Melonen- & und Apfelschnitzli, Brot	Apfel- & Zwetschgenschnitzli Brot	Apfel- und Aprikosenschnitzli Brot	Brot mit Kräuterfrischkäse Weisse Trauben



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