GHG Tempelacker

Menüplan

Woche vom 4. – 8. März 2024

Tägliches Frühstück:
Auswahl an Milchprodukten | Tee | Wasser | Schoko- Ovopulver
Brot | Vollkorncerealien | Kräcker | Konfitüre | Honig | Butter | Käse

Znüni:
Frucht | Gemüse roh

	Mittagessen	Zvieri
Montag 4. März	Spaghetti mit Bio Dexter Bolognese Reibkäse Saisonaler Blattsalat	Reiswaffeln mit Kräuterquark Früchte
Dienstag 5. März	Älpler Magronen mit Andreas Zwiebeln Apfelmus Saisonaler Blattsalat mit Rohkostgemüse	Rüebli Schnitten Äpfel
Mittwoch 6. März	Riz Casimir mit Quorn Gebratene Kokos- Bananen Saisonaler Blattsalat mit Eierschnitzen	Darvida mit Mandel- Hüttenkäse Aufstrich Früchte
Donnerstag 7. März	Geröstete Griess-Suppe mit Lauch + Rüebli Wienerli (Kalb+Rind) Teigwarensalat	Früchtequark mit Vollkornguetzli Äpfel
Freitag 8. März	Rösti - Pastetli mit Paneer- Tofu Füllung Erbsli mit Kohlräbli Saisonaler Blattsalat	Popcorn Früchte

Kalb, Rind- und Schweinefleisch, Geflügel: Herkunft Regional und CH
Bio Dexter Rindfleisch: Herkunft Lutzenberg CH
Hecht: Herkunft CH
Lachsfilet: Herkunft Lostallo Tessin
Crevetten Herkunft: Vietnam
Menüänderungen sind vorbehalten

CULINARIUM regio•garantie

Mit dem Gütesigel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an.

GHG
Tempelacker

Menüplan

Woche vom 11. – 15. März 2024

Tägliches Frühstück:
Auswahl an Milchprodukten | Tee | Wasser | Schoko- Ovopulver
Brot | Vollkorncerealien | Kräcker | Konfitüre | Honig | Butter | Käse

Znüni:
Frucht | Gemüse roh

	Mittagessen	Zvieri
Montag 11. März	Kalbfleischvogel Teigwaren Gelbe Räben Pfirsichkompott	Joghurt mit Beeren und Flocken Äpfel
Dienstag 12. März	Soja- Hackbraten mit Bergkäse Kräuterjus Kartoffelstock Rüebli	Knäckebrot mit Randen- Bohnendip Früchte
Mittwoch 13. März	Poulet- Kebab Krapfen mit Rotkraut Gemischte Beilage Saisonaler Blattsalat	Kaiserschmarrn mit Vanille Joghurtsauce Äpfel
Donnerstag 14. März	Eintopf von Kastanien- Kichererbsen und Peperoni Trockenreis Saisonaler Blattsalat mit Ei	Tempi- Milchschnitte Äpfel
Freitag 15. März	Gemüsecremesuppe Spiralen Teigwaren Cinque Pi Sauce Reibkäse Saisonaler Blattsalat	Darvida mit Rüebli und Fenchel Früchte

Kalb, Rind- und Schweinefleisch, Geflügel: Herkunft Regional und CH
Bio Dexter Rindfleisch: Herkunft Lutzenberg CH
Hecht: Herkunft CH
Lachsfilet: Herkunft Lostallo Tessin
Crevetten Herkunft: Vietnam
Menüänderungen sind vorbehalten

CULINARIUM
regio•garantie

Mit dem Gütesigel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an.

GHG
Tempelacker

Menüplan

Woche vom 18. – 22. März 2024

Tägliches Frühstück:
Auswahl an Milchprodukten ♛ | Tee | Wasser | Schoko- Ovopulver
Brot | Vollkorncerealien | Kräcker | Konfitüre | Honig | Butter ♛ | Käse ♛

Znüni:
Frucht | Gemüse roh

	Mittagessen	Zvieri
Montag 18. März	Kartoffelcremesuppe ♛ Gemüseburger Gerstotto Saisonaler Blattsalat ♛ mit Kernen und Feta	Silserknopf mit Gurken Äpfel
Dienstag 19. März	Omeletten mit Bio Dexter Ghackets ♛ Zucchetti Saisonaler Blattsalat ♛	Apfelquark mit Kägi Chocoguetzli Früchte
Mittwoch 20. März	Überbackene Käse- Gemüse- Schnitten Saisonaler Blattsalat ♛ Aprikosenkompott	Salzstengeli mit Rüebli und Peperoni Früchte
Donnerstag 21. März	Soja-Rahmgeschnetzeltes Duchesse Kartoffeln Broccoli ♛ mit Mandeln	Schoggi- Flan Äpfel
Freitag 22. März	Rüebli- Käsefladen Maissalat mit roten Bohnen Saisonaler Blattsalat	Reiswaffeln Tomaten- Kressiquark Früchte

Kalb, Rind- und Schweinefleisch, Geflügel: Herkunft Regional und CH
Bio Dexter Rindfleisch: Herkunft Lutzenberg CH
Hecht: Herkunft CH
Lachsfilet: Herkunft Lostallo Tessin
Crevetten Herkunft: Vietnam
Menüänderungen sind vorbehalten

CULINARIUM
regio•garantie

Mit dem Gütesigel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an.

GHG Tempelacker

Menüplan

Woche vom 25. – 29. März 2024

Tägliches Frühstück:
Auswahl an Milchprodukten | Tee | Wasser | Schoko- Ovopulver
Brot | Vollkorncerealien | Kräcker | Konfitüre | Honig | Butter | Käse

Znüni:
Frucht | Gemüse roh

	Mittagessen	Zvieri
Montag 25. März	Kalbvoressen Couscous mit Kabis Mais- Orangensalat Saisonaler Blattsalat	Apéro- Mischgebäck Äpfel
Dienstag 26. März	Gemüsecremesuppe Italienische Teigwaren mit Tomaten- Pilzsauce Saisonaler Blattsalat mit Hüttenkäse	Paprika- Chips Gurken und Rüebli Früchte
Mittwoch 27. März	Poulet- Hackbraten Currysauce Ebly mit Kokos Blumenkohl mit Haselnüssen	Beerenjoghurt Reiswaffeln
Donnerstag 28. März	Torta Pasqualina Italienische Ostertorte Bauernhof Teigwaren Saisonaler Blattsalat	Zopfhäsli vom Beck Früchte
Karfreitag 29. März	Die Kita ist geschlossen	

Kalb, Rind- und Schweinefleisch, Geflügel: Herkunft Regional und CH
Bio Dexter Rindfleisch: Herkunft Lutzenberg CH
Hecht: Herkunft CH
Lachsfilet: Herkunft Lostallo Tessin
Crevetten Herkunft: Vietnam
Menüänderungen sind vorbehalten

CULINARIUM regio•garantie

Mit dem Gütesigel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an.

GHG
Tempelacker

Menüplan

Woche vom 1. – 5. April 2024

Tägliches Frühstück:
Auswahl an Milchprodukten | Tee | Wasser | Schoko- Ovopulver
Brot | Vollkorncerealien | Kräcker | Konfitüre | Honig | Butter | Käse

Znüni:
Frucht | Gemüse roh

	Mittagessen	Zvieri
Ostermontag Montag 1. April	Die Kita ist geschlossen	
Dienstag 2. April	Pouletwienerli im Teig Gem. Getreide mit Gemüse Saisonaler Blattsalat mit Feta	Joghurt mit Dörrfrüchten Äpfel
Mittwoch 3. April	Ofenkartoffeln mit Sour Cream Sauce Mais und Zucchettirädli Saisonaler Blattsalat mit Hüttenkäse	Darvida mit Humus Früchte
Donnerstag 4. April	Lachs + Kalbfleisch mit Senfsauce Teigwaren Wurzelgemüse	Panna- cotta mit Beerensauce Äpfel
Freitag 5. April	GHG` Rumfordsche Suppe Brot Saisonaler Blattsalat mit Ei Ananaskompott	Reiswaffeln mit Käsestück + Tomätli Äpfel

Kalb, Rind- und Schweinefleisch, Geflügel: Herkunft Regional und CH
Bio Dexter Rindfleisch: Herkunft Lutzenberg CH
Hecht: Herkunft CH
Lachsfilet: Herkunft Lostallo Tessin
Crevetten Herkunft: Vietnam
Menüänderungen sind vorbehalten

CULINARIUM
regio•garantie

Mit dem Gütesigel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an.