



KRIPPE MENÜS



Woche vom 1. Bis 5. April 2024

Die Hauptmenüs wurden von Frau Simone Reber, diplomierte Ernährungsberaterin, geprüft und entsprechen den Kriterien einer gesunden und ausgewogenen Ernährung.

	Hauptmenü	Vegetarisch/Allergien
Montag	Ostermontag	
Dienstag	Gnocchi*-Pfanne aus Kartoffeln und Saisongemüse mit Raclettekäse Salat aus gekochten Karotten und Linsen *** Frucht *** Zvieri: Schokoladen-Cookies	<u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Kartoffelpfanne mit Saisongemüse und Raclettekäse Zvieri: Glutenfreie Schokoladen-Cookies
Mittwoch	Entbeinter Pouletschenkel aus dem Ofen Gebratene Grenaille-Kartoffeln Mangold *** Frucht *** Zvieri : Brot und Maréchal	<u>Vegetarisch:</u> Galette aus Frischkäse und Gemüse <u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Zvieri: Glutenfreier Reis oder Mais Waffeln, Maréchal
Donnerstag	Polpette (Rindfleischbällchen) in Tomatensauce* Penne Glasierte Rüben *** Frucht *** Zvieri : kleiner Joghurtkuchen und Gruyère	<u>Vegetarisch:</u> Hausgemachte vegetarische Bällchen in Tomatensauce* <u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Glutenfreie Penne Zvieri: Selbstgebackener gluten- und laktosefreier Kuchen
Freitag	Gemüsesuppe Pizza mit Bärlauchpesto und Ricotta (Mozzarella, Oliven, Zwiebeln, Tomatensauce*) *** Frucht *** Zvieri: Zitronencreme	<u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Glutenfreie Pizza mit Bärlauchpesto (laktosefreier Mozzarella, Oliven, Zwiebeln) Zvieri: Laktosefreie Zitronencreme

* Das Sternchen bedeutet, dass ein Lebensmittel nicht den Anforderungen des Fait Maison-Siegels entspricht.
Wir verwenden Mehlschwitze und industrielle Brühen, die nicht den Anforderungen des Fait Maison-Siegels entsprechen.



KRIPPE MENÜS



Woche vom 8. Bis 12. April 2024

Die Hauptmenüs wurden von Frau Simone Reber, diplomierte Ernährungsberaterin, geprüft und entsprechen den Kriterien einer gesunden und ausgewogenen Ernährung.

	Hauptmenü	Vegetarisch/Allergien
Montag	<p>Geschmortes Rindergeschnetzeltes Kartoffelpüree Gedünsteter Lauch und weißer Rettich *** Frucht *** Zvieri: Müsliriegel, Rhabarberkompott</p>	<p><u>Vegetarisch:</u> Frikadelle aus Bulgur, Gemüse und Feta</p> <p><u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Zvieri: Glutenfreier Kuchen, Rhabarberkompott</p>
Dienstag	<p>Geflügelcurry mit Gemüse, Kokosmilch Kreolischer Reis *** Frucht *** Zvieri: salziger Pancake, Kräuter-Ricotta-Sauce</p>	<p><u>Vegetarisch:</u> Tofu-Curry mit Gemüse</p> <p><u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Zvieri: Glutenfreier salziger Pancake mit laktosefreier Joghurtsauce</p>
Mittwoch	<p>Creme aus Gemüse Kuchen mit geriebenen Äpfeln Blattsalat und Gruyère AOP *** Frucht *** Zvieri: Vanillejoghurt</p>	<p><u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Gluten- und laktosefreier Kuchen mit geriebenen Äpfeln</p> <p>Zvieri: Laktosefreier Joghurt</p>
Donnerstag	<p>Cannelloni* Padrone (Brokkoli und Ricotta) mit Bärlauch Endiviensalat *** Frucht *** Zvieri: Latte Cotto Ovomaltine</p>	<p><u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Gefüllte Fiori* laktose- und glutenfrei</p> <p>Zvieri: Latte cotto Schokolade laktose- und glutenfrei</p>
Freitag	<p>Scheibe Greyerzer Schweinefilet im Ofen paniert, Zitrone Krawatten Sellerie und Karotten *** Frucht *** Zvieri: Brot und le Petit Glânois</p>	<p><u>Vegetarisch:</u> Quinoa-Kuchen mit roten Bohnen</p> <p><u>Lebensmittelunverträglichkeiten und ohne Schwein:</u> Glutenfreie panierte Hühnchenscheiben und Spiralen Zvieri: Glutenfreier Reis oder Mais Waffeln und le Petit Glânois</p>

* Das Sternchen bedeutet, dass ein Lebensmittel nicht den Anforderungen des Fait Maison-Siegels entspricht. Wir verwenden Mehlschwitze und industrielle Brühen, die nicht den Anforderungen des Fait Maison-Siegels entsprechen.



KRIPPE MENÜS



Woche vom 15. Bis 19. April 2024

Die Hauptmenüs wurden von Frau Simone Reber, diplomierte Ernährungsberaterin, geprüft und entsprechen den Kriterien einer gesunden und ausgewogenen Ernährung.

	Hauptmenü	Vegetarisch/Allergien
Montag	Lachsfilet nach Bordeaux-Art Naturkartoffeln Gedämpfter Spinat *** Frucht *** Zvieri: Milchreis mit Zimt	<u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Lachsfilet aus dem Ofen Zvieri: Laktosefreier Milchreis mit Zimt
Dienstag	Gebratenes Ei aus der Region mit Vacherin Gebratener Weizengriß Weißkohl mit Apfelsaft aus Belmont *** Frucht *** Zvieri: Vollkornbrot mit getrockneten Tomaten und Oliven	<u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Gebratener Maisgriß Zvieri: Glutenfreies Brot mit getrockneten Tomaten und Oliven
Mittwoch	Lammgeschnetzeltes in Vin cuit du Bry Hirsegalette mit Gemüse gekochter Kopfsalat mit Knoblauch *** Frucht *** Zvieri: Saftiger Joghurtkuchen	<u>Vegetarisch:</u> Galette aus Haferflocken, Gemüse und Mozzarella <u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Zvieri: Laktosefreier Kuchen
Donnerstag	Rigatoni mit Bolognese-Sauce (Tomatensauce*) aus reinem Rindfleisch Grana Padano Selleriesalat mit laktosefreiem Joghurt *** Frucht *** Zvieri: Pain und Beaumont	<u>Vegetarisch:</u> Bolognese-Sauce mit Tofu <u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Glutenfreie Penne Zvieri: Glutenfreier Reis oder Mais Waffeln und Beaumont
Freitag	Fallafel aus dem Ofen Zitronen-Joghurt-Sauce Bulgur mit Tomate Gemüse-Tajine *** Frucht *** Zvieri: Karamellwindbeutel	<u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Laktosefreie Joghurt-Zitronensauce Quinoa Zvieri: Karamellwindbeutel laktose- und glutenfrei

* Das Sternchen bedeutet, dass ein Lebensmittel nicht den Anforderungen des Fait Maison-Siegels entspricht. Wir verwenden Mehlschwitze und industrielle Brühen, die nicht den Anforderungen des Fait Maison-Siegels entsprechen.



KRIPPE MENÜS



Woche vom 22. Bis 26. April 2024

Die Hauptmenüs wurden von Frau Simone Reber, diplomierte Ernährungsberaterin, geprüft und entsprechen den Kriterien einer gesunden und ausgewogenen Ernährung.

	Hauptmenü	Vegetarisch/Allergien
Montag	<p>Selleriecreme Blätterteigtorte mit Gemüse und Mozzarella *** Frucht *** Zvieri: Gezuckerter Maisgrieß, Rhabarberkompott</p>	<p><u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Glutenfreie Blätterteigtorte mit Gemüse und laktosefreiem Mozzarella</p> <p>Zvieri: Laktosefreier, gesüßter Maisgrieß, Rhabarberkompott</p>
Dienstag	<p>Gebratener Puter mit Zitronengras Pilaf-Reis Krautstielpfanne mit Curry *** Frucht *** Zvieri: Brot und Mont Vully</p>	<p><u>Vegetarisch:</u> Gebratene Tofuscheibe mit Zitrone</p> <p><u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Zvieri: Glutenfreier Reis oder Mais Waffeln und Mont Vully</p>
Mittwoch	<p>Lasagne mit Bolo aus Linsen (Tomatensauce*) Roher Möhrensalat *** Frucht *** Zvieri: salzige Cookies mit Grana Padano, fettarme Schnittlauchsauce</p>	<p><u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Gluten- und laktosefreie Lasagne mit Linsenbolo (Tomatensauce*)</p> <p>Zvieri: Glutenfreie salzige Cookies mit Grana Padano</p>
Donnerstag	<p>Geflügelhackbraten, Fleischsaft Coquillettes Gedämpfte Karotten und weißer Rettich *** Frucht *** Zvieri: Bircher</p>	<p><u>Vegetarisch:</u> Hamburger aus Kichererbsen</p> <p><u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Glutenfreie Spiralen Zvieri: Laktosefreier Naturjoghurt und glutenfreie Trockenfrüchte</p>
Freitag	<p>Gegrillter Schübling, Senf Kartoffelrösti Glasierte Rüben mit Kräutern *** Frucht *** Zvieri: Schokoladencreme</p>	<p><u>Vegetarisch:</u> Gegrillter Serac <u>Ohne Schwein:</u> Geflügelwurst <u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Zvieri: Laktosefreie Schokoladencreme</p>

* Das Sternchen bedeutet, dass ein Lebensmittel nicht den Anforderungen des Fait Maison-Siegels entspricht. Wir verwenden Mehlschwitze und industrielle Brühen, die nicht den Anforderungen des Fait Maison-Siegels entsprechen.