



KRIPPE MENÜS



Woche vom 28. Oktober bis 1. November 2024

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

	Hauptmenü	Vegetarisch/Allergien
Montag	Putengeschnetzeltes mit Freiburger Senf Cremiges Orgeotto Gemüsegarten Frucht Zvieri: Birnen- und Quittenkompott	<u>Vegetarisch:</u> Galette aus Quinoa und roten Bohnen <u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Risotto
Dienstag	Herbstliche Pfanne mit Kartoffelgnocchi* (Kürbis, Karotten, Lauch, Pilze) Blattsalat mit Greizer Würfel Frucht Zvieri: saftiger Joghurtkuchen und Trockenfrüchten	<u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Spiral Nudeln Pfanne Ø Gluten Zvieri: saftiger Joghurtkuchen Ø Laktose und Trockenfrüchten
Mittwoch	Karamellierter Schulterschinken Fleischjus Kartoffelstampf aus Cormagens Gedämpfter Spinat Frucht Zvieri: Brot und Mont Vully	<u>Vegetarisch:</u> Bio Tofu-Burger <u>Ø Schwein:</u> Karamellierter Putenschinken <u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Zvieri: Reis oder Mais Waffeln und Mont Vully
Donnerstag	Gemüsesuppe Penne alle Cinque pi Frucht Zvieri: Focaccia mit Oliven	<u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Penne alle Cinque pi Ø Gluten und Laktose Zvieri: Olivenbrot Ø Gluten
Freitag	Feiertag	

* 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 4 bis 8. November 2024

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

	Hauptmenü	Vegetarisch/Allergien
Montag	Sauerkraut und grüne Bohnen Wurst Rosette Freiburger Senf Naturkartoffeln Frucht Zvieri: Brot und Emmentaler Käse AOP	<u>Vegetarisch:</u> Linsengalette <u>Ø Schwein:</u> Geflügelwurst <u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Zvieri: Reis oder Mais Waffeln und Emmentaler
Dienstag	Entbeinte Hühnerschenkel aus dem Ofen Geflügelsaft mit Tomaten Gebratene Polenta Karottensticks Frucht Zvieri: Pita-Brot, Hummus	<u>Vegetarisch:</u> Omelette mit Kräutern <u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Gebratene Polenta Ø Laktose Zvieri: Pita-Brot Ø Gluten, Hummus
Mittwoch	Makkaroni aus den Alpen Apfelkompott Blattsalat und hartgekochtes Ei Frucht Zvieri: Joghurt-Zitronen-Cake	<u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Makkaroni aus den Alpen Ø Laktose und Gluten Zvieri: Cake Ø Gluten und Laktose
Donnerstag	Hackbraten aus Kalb- und Rindfleisch Braune Sauce Kartoffelpüree Gedämpfter Kürbis und Rübe Frucht Zvieri: Müsliriegel, Fruchtcoulis	<u>Vegetarisch:</u> Galette aus Frischkäse und Gemüse <u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Zvieri: Reis oder Mais Waffeln, Fruchtcoulis
Freitag	Pizza mit Feldsalatpesto und Ricotta (Tomatensauce, Mozzarella, Oliven und Zwiebeln) Blumenkohlsalat mit Schnittlauch Frucht Zvieri: Schokoladencreme	<u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Pizza mit Feldsalatpesto Ø Gluten und Laktose Zvieri: Schokoladencreme Ø Laktose

* 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 11. bis 15. November 2024

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

	Hauptmenü	Vegetarisch/Allergien
Montag	Karottencremesuppe Omelette mit Gemüse, Kartoffeln und Vacherin AOP Frucht Zvieri: Latte Cotto mit Äpfeln	<u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Zvieri: Latte Cotto Ø Laktose mit Äpfeln
Dienstag	Kabeljaufilet Bordelaise Zitrone Hirseküchlein mit Gemüse Endivien mit Orangen Frucht Zvieri: Bircher	<u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Gebratenes Kabeljaufilet Zvieri: laktosefreier Joghurt und Trockenfrüchte
Mittwoch	Vollkorn Spaghetti Bolognese-Sauce aus reinem Rindfleisch Grana Padano Gemischter Salat Frucht Zvieri: Mozzarella-Oliven-Muffin	<u>Vegetarisch:</u> Bolo-Sauce aus Tofu <u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Spaghetti Ø Gluten Zvieri: Muffin Ø Gluten. Oliven und Grana Padano
Donnerstag	Kartoffel-Kürbis-Rösti, mit Greyerzer Käse überbacken Pastinaken und Schwarzwurzeln mit Kräutern Frucht Zvieri: Polenta-Biskuit mit Birnen	
Freitag	Geflügelgeschnetzeltes mit Zitronengras Risotto Herbstliches Ratatouille Frucht Zvieri: Brot und Gottéron	<u>Vegetarisch:</u> Vegetarische Waffel mit Feta <u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Zvieri: Reis oder Mais Waffeln und Gottéron

* 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 18. bis 22. November 2024

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

	Hauptmenü	Vegetarisch/Allergien
Montag	<p>Parmentier mit Hühnerfilets Gemüsemischung</p> <p>Frucht</p> <p>Zvieri: Vanillejoghurt</p>	<p>Vegetarisch: Parmentier mit Tofu-Bolognese</p> <p>Lebensmittelunverträglichkeiten: Zvieri: laktosefreier Joghurt</p>
Dienstag	<p>Ricotta-Tortellini, Spinat Tomatensauce Grana Padano Gemischter Salat und Kichererbsen</p> <p>Frucht</p> <p>Zvieri: Karamellcreme</p>	<p>Lebensmittelunverträglichkeiten:</p> <p>Fiori Ø Laktose und Gluten</p> <p>Zvieri: Karamellcreme Ø Laktose</p>
Mittwoch	<p>Geflügelhacksteak mit Barbecue-Sauce Gebratene Grenaille Kartoffeln Mangold in Rahmsauce</p> <p>Frucht</p> <p>Zvieri: Brot und Greyerzer Käse</p>	<p>Vegetarisch: Hamburger aus Kichererbsen</p> <p>Lebensmittelunverträglichkeiten:</p> <p>Zvieri: Reis oder Mais Waffeln und Greyerzer Käse</p>
Donnerstag	<p>Schweinegeschnetzeltes an regionalem Apfelsaft Weizengriess Weißkohl</p> <p>Frucht</p> <p>Zvieri: Brot mit getrockneten Tomaten und Oliven</p>	<p>Vegetarisch: Galette mit Hüttenkäse und Gemüse</p> <p>Ø Schwein: Hähnchengeschnetzeltes</p> <p>Lebensmittelunverträglichkeiten: Maisgriess Ø Laktose Zvieri: Brot mit getrockneten Tomaten und Oliven Ø Gluten</p>
Freitag	<p>Quiche nach Waadtländer Art (Lauch, Kartoffeln, Käse) Salat mit roter Wurzel</p> <p>Frucht</p> <p>Zvieri: Frische Ananas</p>	<p>Lebensmittelunverträglichkeiten:</p> <p>Quiche nach Waadtländer Art Ø Laktose und Gluten</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 25. bis 29. November 2024

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

	Hauptmenü	Vegetarisch/Allergien
Montag	<p>Gebratenes Lachsfilet Safran-Sauce Naturkartoffeln Gedämpfter Spinat</p> <p>Frucht</p> <p>Zvieri: Brot und Maréchal</p>	<p><u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u></p> <p>Zvieri: Reis oder Mais Waffeln und Maréchal</p>
Dienstag	<p>Rindergeschnetzeltes mit Rosmarin Cremige Polenta Vichy-Karotten</p> <p>Frucht</p> <p>Zvieri: gesalzener Vollkorn-Pancake mit Kräuterhüttenkäse</p>	<p><u>Vegetarisch:</u> Galette aus Rote Bete und Haferflocken</p> <p><u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Cremige Polenta Ø Laktose</p> <p>Zvieri: gesalzener Vollkorn-Pancake Ø Gluten und Frischkäse Ø Laktose</p>
Mittwoch	<p>Suppe nach Bauernart Nudelgratin mit Kürbis, Kastanien und Greyerzer Käse</p> <p>Frucht</p> <p>Zvieri: Schokoladenflan</p>	<p><u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u></p> <p>Nudelgratin Ø Gluten und Laktose</p> <p>Zvieri: Schokoladenflan Ø Laktose</p>
Donnerstag	<p>Hausgemachte weisse Pizza (Ricotta, Mascarpone, getrocknete Tomaten, Mais und Oliven) Salat aus rohem Gemüse</p> <p>Frucht</p> <p>Zvieri: Apfel-Zimt-Kompott</p>	<p><u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u></p> <p>Pizza Ø Laktose und Gluten</p>
Freitag	<p>Geflügelgeschnetzeltes mit Curry Jasminreis Gebratener Rosenkohl mit Ahornsirup und Sesam</p> <p>Frucht</p> <p>Zvieri: Naturjoghurt und Müsli</p>	<p><u>Vegetarisch:</u> Tofu-Geschnetzeltes mit Curry</p> <p><u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u></p> <p>Zvieri: laktosefreier Joghurt und Trockenfrüchte</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.