



KRIPPE MENÜS



Woche vom 28. April bis 2. Mai 2025

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 Seelachsfilet mit Safransauce Kartoffeln aus dem Ofen Blattspinat in Rahmsauce</p> <p>Frucht</p> <p>Zvieri: Joghurtkuchen mit Zitrone</p>	<p><u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u></p> <p>Zvieri: Cake Ø Laktose und Gluten</p>
Dienstag	<p>Vegetarischer Couscous (Griess, Gemüse, Kichererbsen und Kartoffeln)</p> <p>Frucht</p> <p>Zvieri: Brot und Tilsiter</p>	<p><u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u></p> <p>Quinoa</p> <p>Zvieri: Reis oder Mais Waffeln Ø Gluten und Tilsiter</p>
Mittwoch	<p>Geflügelcrustade und Füllhorn Orgeotto mit Gemüse Gedämpfter Lauch</p> <p>Frucht</p> <p>Zvieri: Fruchtjoghurt</p>	<p><u>Vegetarisch:</u> Croustade aus Tofu und Füllhorn</p> <p><u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Croustade Ø Gluten Kreolischer Reis mit Gemüse</p> <p>Zvieri: Fruchtjoghurt Ø Laktose</p>
Donnerstag	<p>Cremesuppe aus Spargel Tortellini mit Ricotta und Spinat* Bärlauch-Sauce</p> <p>Frucht</p> <p>Zvieri: Polenta-Biskuit mit Apfel, Rhabarber</p>	<p><u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u></p> <p>Gefüllte Fiori Ø Gluten, Bärlauchsauce Ø Laktose</p>
Freitag	<p>Fleischbällchen aus reinem Kalbsfleisch Braune Sauce Vollkorn-Spirelli Gemüsesticks</p> <p>Frucht</p> <p>Zvieri: herzhafter Eclair mit Frischkäse und Kräutern</p>	<p><u>Vegetarisch:</u> Vegetarische Bällchen, Tomatensauce</p> <p><u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u></p> <p>Spirelli Ø Gluten</p> <p>Zvieri: herzhafter Eclair Ø Gluten mit Frischkäse und Kräutern Ø Laktose</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 5. bis 9. Mai 2025

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

	Hauptmenü	Vegetarisch/Allergien
Montag	<p>Tomatisiertes Rindersteak Kartoffelstampf Krautstielgratin</p> <p>Frucht</p> <p>Zvieri: herzhaftes Cookies, fettarme Sauce</p>	<p>Vegetarisch: Galletten aus Hüttenkäse</p> <p>Lebensmittelunverträglichkeiten: Krautstielgratin Ø Laktose</p> <p>Zvieri: herzhaftes Cookies Ø Gluten</p>
Dienstag	<p>Spätzlipfanne (Spargel, Bundzwiebeln, Karotten und Pilze) Blattsalat und Gruyère-Würfel</p> <p>Frucht</p> <p>Zvieri: Milchreis mit Rhabarber</p>	<p>Lebensmittelunverträglichkeiten: Spätzlipfanne Ø Gluten</p> <p>Zvieri: Milchreis mit Rhabarber Ø Laktose</p>
Mittwoch	<p>Filetschnitzel vom Schwein sautiert Senf-Sauce Müscheli Gedämpfte Karotten</p> <p>Frucht</p> <p>Zvieri: Vanilleflan und Ahornsirup</p>	<p>Vegetarisch: Galletten aus Quinoa und roten Bohnen</p> <p>Ø Schwein: Geflügelschnitzel</p> <p>Lebensmittelunverträglichkeiten: Spirelli Ø Gluten Zvieri: Vanilleflan Ø Laktose und Ahornsirup</p>
Donnerstag	<p>Gebratener Reis mit Hähnchen (Ei, Karotten, Lauch) Pack-Choi und weisser Rettich mit Knoblauch sautiert</p> <p>Frucht</p> <p>Zvieri: Brot und Gottéron</p>	<p>Vegetarisch: Gebratener Reis mit Tofu</p> <p>Lebensmittelunverträglichkeiten: Zvieri: Reis oder Mais Waffeln Ø Gluten und Gottéron</p>
Freitag	<p>Minestrone-Suppe Pizza Margherita (Tomatensauce, Mozzarella, Oliven)</p> <p>Frucht</p> <p>Zvieri: Karamellcreme</p>	<p>Lebensmittelunverträglichkeiten: Pizza Margherita Ø Gluten mit Mozzarella Ø Laktose</p> <p>Zvieri: Karamellcreme Ø Laktose</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 12. bis 16. Mai 2025

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

	Hauptmenü	Vegetarisch/Allergien
Montag	Cremesuppe aus Blumenkohl Walliser Omelette (Kartoffeln und Raclettekäse) Frucht Zvieri: Pita-Brot, Hummus	<u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Zvieri: Pita-Brot Ø Gluten, Hummus
Dienstag	Entensauté mit Balsamico Bulgur Gebratener Fenchel mit Äpfeln und Rosinen Frucht Zvieri: Brot und Emmentaler	<u>Vegetarisch:</u> Hamburger aus Linsen <u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Kreolischer Reis Zvieri: Reis oder Mais Waffeln Ø Gluten und Emmentaler
Mittwoch	Hackfleischparmentier mit Tofu-Bolo Gemüse Mischung Frucht Zvieri: Joghurtküchlein mit Karotten	<u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Zvieri: Joghurtküchlein mit Karotten Ø Laktose und Gluten
Donnerstag	Vollkorn-Penne Cremige Zitronensauce mit Thunfisch Blumenkohlsalat mit Kräutern Frucht Zvieri: Latte Cotto Schokolade	<u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Penne Ø Gluten Zvieri: Latte Cotto Schokolade Ø Laktose
Freitag	Bratwurst aus regionalem Schweinefleisch Fleischsaft Pasta-Schmetterlinge Gedämpfter Brokkoli Fruit Zvieri: Vanillejoghurt	<u>Vegetarisch:</u> Galetten aus Frischkäse und Gemüse <u>Ø Schwein:</u> Geflügelwurst <u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Spirelli Ø gluten Zvieri: Laktosefreier Joghurt

* 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 19. bis 23. Mai 2025

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

	Hauptmenü	Vegetarisch/Allergien
Montag	Saltimbocca vom Schwein, Fleischsaft Gebratene Polenta Gedämpfter Spinat Fruit Zvieri: Muffin mit Käse und Oliven	<u>Vegetarisch:</u> Frikadelle aus Bulgur, Gemüse und Feta <u>Ø porc :</u> Hähnchenschnitzel <u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Gebratene Polenta Ø Laktose Zvieri: Muffin mit Käse und Oliven Ø Laktose und Gluten
Dienstag	Gnocchi*-Pfanne mit Saisongemüse, Mozzarella Gurkensalat Frucht Zvieri: Brot und Maréchal	<u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Pennepfanne Ø Gluten mit Saisongemüse, Mozzarella Ø Laktose Zvieri: Reis oder Mais Waffeln Ø Gluten und Emmentaler
Mittwoch	Suppe mit geschnitztem Gemüse Quiche mit Geflügel, Lauch und körnigem Senf Frucht Zvieri: Vanillecreme	<u>Vegetarisch:</u> Quiche mit Tofu, Lauch und körnigem Senf <u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Quiche mit Geflügel, Lauch und körnigem Senf Ø Gluten und Laktose Zvieri: Vanillecreme Ø Laktose
Donnerstag	Rinderhacksteak*, Barbecue-Sauce Country-Kartoffeln Weisser Rettich und Karotten Frucht Zvieri: Weizengries, Erdbeercoulis	<u>Vegetarisch:</u> Hamburger aus Kichererbsen und Gemüse <u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Zvieri: Maisgriess Ø Laktose und Erdbeercoulis
Freitag	Curry mit Gemüse, Linsen und Kartoffeln Jasminreis Frucht Zvieri: Naturjoghurt und Müsli	<u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Zvieri: Naturjoghurt Ø Laktose und Trockenfrüchte Ø Gluten

* 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 26. bis 30. Mai 2025

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

	Hauptmenü	Vegetarisch/Allergien
Montag	<p>Putengeschnetzeltes mit regionalem Apfelsaft Müscheli Brokkoli</p> <p>Fruit</p> <p>Zvieri: herzhafter Vollkornpancake mit Ricotta-Curry-Sauce</p>	<p><u>Vegetarisch:</u> Galleten aus Haferflocken, Gemüse und Mozzarella</p> <p><u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u></p> <p>Penne Ø Gluten Zvieri: herzhafter Vollkornpancake Ø Gluten laktosefreie Joghurtsauce mit Curry</p>
Dienstag	<p>Gebatener Blumenkohl mit Kräutermousseline Grüner Salat und hartgekochtes Ei</p> <p>Frucht</p> <p>Zvieri: Cookie-Müesli mit Quark, Rhabarberkompott</p>	<p><u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u></p> <p>Zvieri: Cake Ø Laktose und Gluten, Rhabarberkompott</p>
Mittwoch	<p>Goldbuttfilet in knuspriger Ofenpanade Fettarme Tartarsauce Naturkartoffeln Karamellierter Fenchel mit Orange</p> <p>Frucht</p> <p>Zvieri: Fruchtojoghurt</p>	<p><u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u></p> <p>Goldbuttfilet in knuspriger Panade aus dem Ofen Ø Gluten Zvieri: Fruchtojoghurt Ø Laktose</p>
Donnerstag	CHRISTI HIMMELFAHRT	
Freitag	<p>Kalbsfrikassee mit Paprika Pilaw-Reis Vichy-Karotten</p> <p>Frucht</p> <p>Zvieri: Brot und le Petit Glânois</p>	<p><u>Vegetarisch:</u> Tofu mit Paprika gebraten</p> <p><u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Zvieri: Reis oder Mais Waffeln Ø Gluten 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.