

Woche vom 2 au 6 juni 2025

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

	Hauptmenü	Vegetarisch/Allergien
Montag	Gemüsecremesuppe Käsekuchen Frucht Zvieri: Gemüsedips, fettarme Currysauce	<u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Zvieri: Käsekuchen Ø Laktose und Gluten
Dienstag	Gebratenes Schweinefilet, Fleischsaft Kartoffelpüree Gedünsteter Lauch und weisse Radieschen Frucht Zvieri: Brot und Greyerzer Käse	<u>Vegetarisch:</u> Galette aus Frischkäse und Gemüse <u>Ø Schwein:</u> Hähnchenschnitzel <u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Zvieri: Reis oder Mais Waffeln Ø Gluten und Greyerzer Käse
Mittwoch	Fallafel aus dem Ofen Leichte Zitronensauce Karotten-Zucchini-Tajine Reissalat mit Aprikosen Frucht Zvieri: Schokoladencreme	<u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Zvieri: Schokoladencreme Ø Laktose
Donnerstag	Vollkornspaghetti Sauce Bolognese Grana Padano Julienne aus gedünstetem Gemüse Frucht Zvieri: Joghurtkuchen mit Kirschen	<u>Vegetarisch:</u> Bolo-Sauce aus Tofu <u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Spaghetti Ø Gluten Zvieri: Cake Ø Gluten und Laktose
Freitag	Gebratener knochenloser Hähnchenschenkel Ofenkartoffeln Pak-Choi und gebratenes Gemüse mit Sesam Frucht Zvieri: Erdbeerjoghurt	<u>Vegetarisch:</u> Omelette mit feinen Kräutern <u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Zvieri: Erdbeerjoghurt 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.

Woche vom 9. bis 13. Juni 2025

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

	Hauptmenü	Vegetarisch/Allergien
Montag	Pfingstmontag	
Dienstag	Spargelcremesuppe Spätzlipfanne mit Frühlingsgemüse und Mozzarella Frucht Zvieri: saftiger Joghurt- und Aprikosenkuchen	<u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Spätzlipfanne Ø Gluten mit Frühlingsgemüse und Mozzarella Ø Laktose Zvieri: saftiger Joghurt- und Aprikosenkuchen Ø Laktose
Mittwoch	Geflügelragout mit Thymian Gebratener Weizengriess Gedämpfter Spinat Frucht Zvieri: Cookie mit Schokoladenstückchen	<u>Vegetarisch:</u> Galette aus Hüttenkäse mit Gemüse <u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Maisgriess Ø Gluten und Laktose Zvieri: Cookie mit Schokoladenstückchen Ø Gluten
Donnerstag	Rinder- und Kalbshackbraten Freiburger Honig-Senf-Sauce Pasta-Schmetterlinge Gedünsteter Kopfsalat mit Gemüse Frucht Zvieri: Windbeutel mit Kräuterfrischkäse	<u>Vegetarisch:</u> Hamburger aus Tofu <u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Spiral-Nudeln Ø Gluten Zvieri: Windbeutel Ø Gluten mit Kräuterfrischkäse Ø Laktose
Freitag	Gebratenes Seelachsfilet mit Schnittlauchsauce Naturkartoffeln Kräutertomate Frucht Zvieri: Brot und Vacherin g.U.	<u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Zvieri: Reis oder Mais Waffeln Ø Gluten und Vacherin

* 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 16. bis 20. Juni 2025

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

	Hauptmenü	Vegetarisch/Allergien
Montag	Putenschnitzel mit Aprikose Couscous- Griess Gedämpfte grüne Bohnen Frucht Zvieri: Joghurtküchlein mit Oliven	<u>Vegetarisch:</u> Galette aus Haferflocken und Gemüse, Mozzarella <u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Quinoa Ø Gluten Zvieri: Joghurtküchlein mit Oliven Ø Gluten und Laktose
Dienstag	Walliser Rösti (Tomaten, Raclettekäse) Grüner Salat und hartgekochtes Ei Frucht Zvieri: Weizengriess, Fruchtcoulis	<u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Zvieri: Weizengriess Ø Gluten und Laktose, Fruchtcoulis
Mittwoch	Gemüsecurry, Kichererbsen und Kartoffeln Kreolischer Reis Frucht Zvieri: Brot und Mont Vully	<u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Zvieri: Reis oder Mais Waffeln Ø Gluten und Mont Vully
Donnerstag	Fronleichnam	
Freitag	Bäuerliche Gemüsesuppe Lauwarme Wiener Würstchen aus 100% Geflügel Fettarmer Kartoffelsalat Freiburger Senf Fruit Zvieri: Vanillejoghurt	<u>Vegetarisch:</u> Vegetarische Frikadelle <u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> 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 23. bis 27. Juni 2025

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

	Hauptmenü	Vegetarisch/Allergien
Montag	Rindsgeschnetzeltes mit körnigem Senf Kartoffelpüree Gebratene Zucchini und Mais Fruit Zvieri: Müsliriegel, Aprikosenkompott	<u>Vegetarisch:</u> Galette aus Quinoa und roten Bohnen <u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Zvieri: Cake Ø Gluten, Aprikosenkompott
Dienstag	Rührei auf italienische Art (frische Tomaten und Grana Padano) Hörnchen Brokkoli Frucht Zvieri: herzhaftes Cookie, Kräuter-Ricotta-Sauce	<u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Spiral-Nudeln Ø Gluten Zvieri: herzhaftes Cookie Ø Gluten, , Kräuter-Ricotta-Sauce Ø Laktose
Mittwoch	Fischerpaella (Safranreis, gebratener Kabeljau, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Erbsen) Gemüsegarten Frucht Zvieri: Kirschjoghurt	<u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Zvieri: Kirschjoghurt Ø Laktose
Donnerstag	Karottencremesuppe Pizza Pesto (Tomatensauce, Mozzarella, Tomaten, Oliven, Pesto) Frucht Zvieri: Bircher	<u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Pizza Ø Gluten Pesto (Tomatensauce, Mozzarella Ø Laktose, Tomaten, Oliven, Pesto) Zvieri: laktosefreier Joghurt und Trockenfruchten Ø Gluten
Freitag	Kalbsbällchen, Zitronensauce Vollkorn-Penne Krautstiel und weisse Radieschen gedünstet mit Knoblauch Frucht Zvieri: Brot und Tilsiter	<u>Vegetarisch:</u> Linsburger, Tomatensauce <u>Lebensmittelunverträglichkeiten:</u> Penne Ø Gluten Zvieri: Reis oder Mais Waffeln Ø Gluten und Tilsiter

* 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.