






# Menüplan 18.3. – 22.3.2019



<p><b>Montag</b> 18.3.2019</p>	<p><b>Dienstag</b> 19.3.2019</p>	<p><b>Mittwoch</b> 20.3.2019</p>	<p><b>Donnerstag</b> 21.3.2019</p>	<p><b>Freitag</b> 22.3.2019</p>
<p><b>Brätchügeli* an Safransauce Ebly</b></p> <p><b>Grüner Salat</b></p>  <p><b>Quorn-geschnetzeltes an Safransauce Ebly</b></p>	<p><b>Polenta-Gnocchi an Rüebl-Kerbel-Sauce</b></p> <p><b>Gemischter Salat</b></p>  <p><b>Dessert: Schoggi Cake</b></p>	<p><b>Poulet-geschnetzeltes „Havanna“ an Kokos-Tomatensauce</b></p> <p><b>Kartoffelstock Rüebligemüse</b></p> <p><b>Blat Salat</b></p>  <p><b>Tofu-Würfel an Kokos-Tomatensauce</b></p> <p><b>Kartoffelstock Rüebligemüse</b></p>	<p><b>Spaghetti Carbonara* Reibkäse</b></p> <p><b>Grüner Salat mit Rüebl</b></p>  <p><b>Spaghetti Vegi-Carbonara Reibkäse</b></p>	<p><b>Tomatenrisotto</b></p> <p><b>Nüsslersalat mit Ei</b></p> 

\* Schweinefleisch / Das Fleisch in der Küche Chinderhuus stammt aus der Schweiz (Region)

- Die Mahlzeiten für die Kitas werden kindgerecht abgeschmeckt (z.B. Curry, Chili, Arrabiata)