

frisch gekocht & hausgemacht

Menüplan 04.05.-08.05.2026

	Mittag	Zvieri
Montag	Polenta mit Tomaten-Gemüse-Sauce Fenchel aus dem Ofen Salat und Rohkost	Hüttenkäse Gemüsesticks Blevita
Dienstag	Rindsvoressen Kartoffelstock Auberginen im Ofen gebacken Salat und Rohkost	Joghurt mit Rhabarberkompott
Mittwoch	Fried-Rice mit Gemüse und Ei (Zucchetti, Rüebli, Sojasprossen) Maissalat Salat und Rohkost	Bananenbrot
Donnerstag	Vollkorn Penne mit Blumenkohlpüree Selleriesalat Spargeln Gemischter Salat und Rohkost	Aprikosenwähe
Freitag	Fischstäbli mit Quarkdip Kräuterkartoffeln Hackspinat Salat und Rohkost	Blevita Früchte

Deklaration: Die KiTa Seegarten verwendet ausschließlich Schweizer Fleisch, ansonsten wird es deklariert. Unser Fisch wird mit einer ASC Zertifizierung versichert oder stammt aus einer bio-zertifizierten Zucht.

Unser KiTa-Brot wird hausintern frisch von unseren Köchinnen gebacken.

Haupt-Lieferanten:



frisch gekocht & hausgemacht

Menüplan 11.05.-15.05.2026

	Mittag	Zvieri
Montag	Pouletbruststreifen gebraten Bratensauce Müscheli-Teigwaren, Erbs-Pfälzerrüebli Salat und Rohkost	Fruchtsalat
Dienstag	Lauch-Risotto Zucchetti tomatiert Maissalat Salat und Rohkost	Maischips Kräuter Dip Gurken Sticks
Mittwoch	Hot Dog (Wienerli, selbstgemachte Brötli) Foodoo-Ketchup, Rüebli, Gurke, Kabissalat, Kartoffelschnitz Salat und Rohkost	Joghurt mit gerösteten Flöckli
Donnerstag	AUFFAHRT GESCHLOSSEN	
Freitag	Tortellini Spinat-Ricotta fruchtige Tomatensauce Bohnensalat Salat und Rohkost	Früchte Zwieback

Deklaration: Die KiTa Seegarten verwendet ausschließlich Schweizer Fleisch, ansonsten wird es deklariert. Unser Fisch wird mit einer ASC Zertifizierung versichert oder stammt aus einer bio-zertifizierten Zucht.

Unser KiTa-Brot wird hausintern frisch von unseren Köchinnen gebacken.

Haupt-Lieferanten:



« spielend gross werden »



frisch gekocht & hausgemacht

Menüplan 18.05.-22.05.2026

	Mittag	Zvieri
Montag	Mais-Spätzli mit Käse Apfelstückli Rüebli-salat Salat und Rohkost	Holunderblüten- Quark-Crème
Dienstag	Riz Cazimir Poulet an Currysauce, Pfersich und Ananas und Reis Broccoli Salat und Rohkost	Knäckebrot selbstgemacht Kirikäsli Rüebli
Mittwoch	Tilapia Fischfilets pochiert Zitronensauce Bulgur Bohnen Salat und Rohkost	Mozzarella Peperoni Microc
Donnerstag	Gemüse-Hörnli-Gratin (Lauch, Rüebli, Kohlrabi) Gurkensalat Salat und Rohkost	selbstgemachte Eierbrötchen
Freitag	Selbstgemachte Kräuter-Hamburger mit Gurken, Tomaten Brötchen Quarkdip oder Ketchup Kartoffeln Salat und Rohkost	Apfelschnitze Blevita

Deklaration: Die KiTa Seegarten verwendet ausschließlich Schweizer Fleisch, ansonsten wird es deklariert. Unser Fisch wird mit einer ASC Zertifizierung versichert oder stammt aus einer bio-zertifizierten Zucht.

Unser KiTa-Brot wird hausintern frisch von unseren Köchinnen gebacken.

Haupt-Lieferanten:



« spielend gross werden »



frisch gekocht & hausgemacht

Menüplan 25.05.-29.05.2026

	Mittag	Zvieri
Montag	PFINGSTMONTAG GESCHLOSSEN	
Dienstag	Gemüse und Kartoffeln vom Blech mit Savelat-Rugeli (Zucchetti, Frühlingskarotten, Cherrytomaten) Salat, Rohkost	<i>Erdbeeren auf Zwieback</i>
Mittwoch	Gefüllte Aubergine mit Reis und Fetakäse Gurkensalat, Rüeblisalat Salat und Rohkost	<i>Reiswaffeln Dörrobst</i>
Donnerstag	Schweins-Schnitzel (oder Poulet-Schnitzel) an Zitronen-Rahm Sauce Chinanüdeli Bohnensalat Salat und Rohkost	<i>Birchermüesli</i>
Freitag	Kichererbsen Tätschli Tomatensauce Warmer Blumenkohlsalat Salat und Rohkost	<i>Bananenmilch Shake</i>

Deklaration: Die KiTa Seegarten verwendet ausschließlich Schweizer Fleisch, ansonsten wird es deklariert. Unser Fisch wird mit einer ASC Zertifizierung versichert oder stammt aus einer bio-zertifizierten Zucht.

Unser KiTa-Brot wird hausintern frisch von unseren Köchinnen gebacken.

Haupt-Lieferanten:



« spielend gross werden »

