

KW05

# BeeHive Kids Menüplan



## Frühstück

### Montag

Brot mit diversen Aufstrichen, Milch, Müsli, saisonale Früchte

### Dienstag

Brot mit diversen Aufstrichen, Milch, Müsli, saisonale Früchte

### Mittwoch

Brot mit diversen Aufstrichen, Milch, Müsli, saisonale Früchte

### Donnerstag

Brot mit diversen Aufstrichen, Milch, Müsli, saisonale Früchte

### Freitag

Brot mit diversen Aufstrichen, Milch, Müsli, saisonale Früchte

## Mittagessen

Gurkensalat an Senf-Dilldressing  
Couscous al Salmone

Rohkost  
Schupfnudel  
Gemüsepfanne

Rüeblisalat an Französischer Sauce  
Safranrisotto

Rohkost  
Schinken-Käse-Toast

Apfelmus  
Hörnli mit Hackfleisch an Bratensauce

## Snack

Früchterunde

Früchterunde

Früchterunde

Früchterunde

Früchterunde

## Zvieri

Apfeljalousinen

Microc mit Kiri

Madelaines

Blevita

Mini Pizzas



KW06



# BeeHive Kids Menüplan

## Frühstück

### Montag

Brot mit diversen Aufstrichen, Milch, Müsli, saisonale Früchte

### Dienstag

Brot mit diversen Aufstrichen, Milch, Müsli, saisonale Früchte

### Mittwoch

Brot mit diversen Aufstrichen, Milch, Müsli, saisonale Früchte

### Donnerstag

Brot mit diversen Aufstrichen, Milch, Müsli, saisonale Früchte

### Freitag

Brot mit diversen Aufstrichen, Milch, Müsli, saisonale Früchte

## Mittagessen

Tomaten-Mozzarella Salat an Balsamico Dressing  
Tortellini an Käse-Rahmsauce



Mischsalat an Französischer Sauce  
Flammkuchen mit Lauch & Rüebli



Rohkost  
Ebly an Tomatensauce mit Bratwurstruggeli

Spinat  
Fischstäbchen  
Reis

Rohkost  
Tortilla mit Kartoffeln



## Snack

Früchterunde

Früchterunde

Früchterunde

Früchterunde

Früchterunde

## Zvieri

Salzfische

Quäckli

Eierbrötli

Porridge mit Beeren

Farmer



KW07

# BeeHive Kids Menüplan



## Frühstück

### Montag

Brot mit diversen Aufstrichen, Milch, Müsli, saisonale Früchte

### Dienstag

Brot mit diversen Aufstrichen, Milch, Müsli, saisonale Früchte

### Mittwoch

Brot mit diversen Aufstrichen, Milch, Müsli, saisonale Früchte

### Donnerstag

Brot mit diversen Aufstrichen, Milch, Müsli, saisonale Früchte

### Freitag

Brot mit diversen Aufstrichen, Milch, Müsli, saisonale Früchte

## Mittagessen

Gedämpfte Zucchini

Pestorisotto



Gurkensalat an Senf-Dilldressing

Penne an Mexican-Thon-Sauce

Maissalat an Currydressing

Gnocchi-Auflauf mit buntem Gemüse

Rohkost

Pastetli mit Brätkügeli an weisser Sauce

Gedämpfter Broccoli

Spätzlipfanne mit Pilzen und Dörrtomaten



## Snack

Früchterunde

Früchterunde

Früchterunde

Früchterunde

Früchterunde

## Zvieri

Reiswaffeln mit Joghurt

Zwieback mit Butter

Blevita

Fasnachtsküchli (Fasnacht)

Maischips mit Guacamole



KW08

# BeeHive Kids Menüplan



## Frühstück

### Montag

Brot mit diversen Aufstrichen, Milch, Müsli, saisonale Früchte

### Dienstag

Brot mit diversen Aufstrichen, Milch, Müsli, saisonale Früchte

### Mittwoch

Brot mit diversen Aufstrichen, Milch, Müsli, saisonale Früchte

### Donnerstag

Brot mit diversen Aufstrichen, Milch, Müsli, saisonale Früchte

### Freitag

Brot mit diversen Aufstrichen, Milch, Müsli, saisonale Früchte

## Mittagessen

Rohkost  
Selbstgemachte Potatoes (normale & Süßkartoffel) mit Chicken Nuggets



Rohkost  
Polenta mit Ratatouille

Nüsslisalat mit Ei  
Pizza mit Crevetten

Gedämpfter Blumenkohl  
Penne Cinque P.



Randensalat  
Risi Bisi



## Snack

Früchterunde

Früchterunde

Früchterunde

Früchterunde

Früchterunde



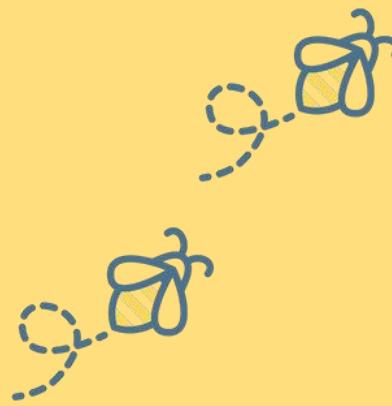
Schenkel (Fasnacht)

Berliner (Fasnacht)

Maiswaffeln

Microc mit Aufstrich

Apfelwähle



# BeeHive Kids Menüplan



Eine ausgewogene, kindgerechte Ernährung ist ein wichtiger Bestandteil unseres Kita-Alltags. Mit unserem Menüplan möchten wir Ihnen transparent aufzeigen, welche Mahlzeiten Ihr Kind bei uns geniesst.

Wir legen Wert auf frische, saisonale und möglichst regionale Zutaten und orientieren uns an einer gesunden, abwechslungsreichen Küche. Traditionelle Gerichte haben dabei ebenso Platz wie neue Geschmackserlebnisse. Die Mahlzeiten werden mit Sorgfalt zubereitet und sind auf die Bedürfnisse der Kinder abgestimmt.

Das gemeinsame Essen ist für uns mehr als nur Nahrungsaufnahme: Es ist ein Moment der Gemeinschaft, des Austauschs und des Lernens.

Die Früchte- und Gemüsebreie werden frisch mit saisonalen Zutaten und nach Rücksprache mit den Eltern zubereitet. Bei Fragen, Unverträglichkeiten oder besonderen Ernährungsbedürfnissen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Auf Laktoseintolleranz und Zöliakie können wir keine Rücksicht nehmen.  
Änderungen im Menüplan sind vorbehalten.

**FRISCH**

**SAISONAL**

**ZUCKER-&  
SALZARM**

**KINDGERECHT**



Kennzeichnung vegetarisches Menü

Fleisch: Herkunft CH

Fisch: Herkunft Alaska, Pazifik, Vietnam

Feinbackwaren & Brot: Herkunft Schweiz