Menüplan der Rafaelschule

KW 43 - 19. Oktober – 23. Oktober 2026

	Montag 19.10.	Dienstag 20.10.	Mittwoch 21.10.	Donnerstag 22.10.	Freitag 23.10.
Salat 	Bunter Salatteller 	Bunter Salatteller 	Bunter Salatteller 	Bunter Salatteller 	Bunter Salatteller
Hauptgericht 	Älplermagronen mit Apfelmus 	Quinoa mit Ratatouille und paniertem Grillkäse 	Überraschung 	Rindshackbraten mit Langkornreis & Bohnen 	Käsekuchen mit Ofengemüse
Dessert 	Früchte 	Donuts 	 Guten Appetit! Danke für das, was Wachstum schafft, für Sonne, Regen, Wind und Kraft. Danke für das, was uns gesund und froh macht jeden Tag.	Früchtetee 	Früchte

Unser Menüplan – Mit Liebe für Kinder gemacht Bei der Gestaltung unseres Menüplans stehen die Bedürfnisse der Kinder im Mittelpunkt. Jedes Gericht wird mit Sorgfalt ausgewählt, damit es nicht nur gut schmeckt, sondern auch gesund, ausgewogen und kindgerecht ist.	Allergien & Unverträglichkeiten Die Gesundheit der Kinder hat oberste Priorität. Deshalb nehmen wir Rücksicht auf alle bekannten Allergien, kennzeichnen Speisen transparent, bieten geeignete Alternativen an und arbeiten sorgfältig und verantwortungsbewusst. Den Sicherheit und Vertrauen stehen bei uns an erster Stelle.	Höchste Qualität – Bio & Demeter Wir verwenden hochwertige Lebensmittel aus: biologischem Anbau, Demeter-Qualität (wenn möglich), regionaler und saisonaler Herkunft. Unsere Zutaten sind frisch und naturbelassen, frei von unnötigen Zusatzstoffen und mit Respekt gegenüber Menschen, Tier und Natur produziert. Den gutes Essen beginnt bei der Herkunft.