Wir essen gesund für uns

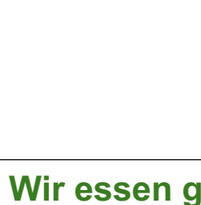
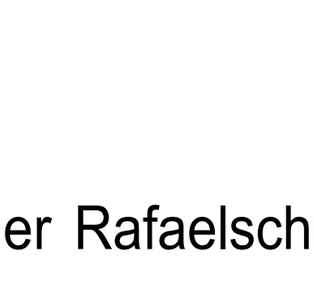
&

unsere Umwelt

Menüplan der Rafaelschule

KW 44 • Oktober 2026

GESUND NACHHALTIG LECKER

	Montag 26.10.	Dienstag 27.10.	Mittwoch 28.10.	Donnerstag 29.10.	Freitag 30.10.
Vorspeise	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller	Bunter Salatteller
Hauptgericht 	Bulgur, Grillgemüse Tomatensauce	Linsen-Dal mit geräuchertem Tofu und Basmatireis	Kochschule 	Spaghetti Carbonara	Kürbis-Suppe mit unserem Brot
Dessert	Früchte der Saison	Schoggi-Muffin	*Guten Appetit! Danke für das, was Wachstum schafft, für Sonne, Regen, Wind und Kraft.*	Früchtetee ungezuckert	Obstsalat

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. 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.
Gutes Essen beginnt bei der Herkunft.