

# Menüplan Betreuung - Tagesschule Albisriederplatz

## Woche 37/8.9.-12.9.

## Woche 38/15.9.-19.9.

## Woche 39/22.9.-26.9.2025

<b>Mo</b> Salatbuffet * Gelber Reis Ratatouille Hörnli überbacken	Dessert : Toblerone Mousse	<b>Mo</b> <b>15. September</b> Knabenschiessen	<b>Mo</b> Salatbuffet * Lasagne Rind Im Ofen	Vegi Variante : Lasagne Gemüse Im Ofen
<b>Di</b> Salatbuffet * Teigwaren Poulet geschnezt Broccoli	Vegi Variante : Tomatensauce Napoli	<b>Di</b> griechischer Salat * Wienerli im Teig Reis Peperonata	<b>Di</b> Salatbuffet * Chicken Nuggets Pommes frites Erbsli	Vegi Variante: Soja Nuggets
<b>Mi</b> Salatbuffet * Fried Chicken Basmatireis	Dessert : Toblerone Mousse	<b>Mi</b> Salatbuffet * Chicken Nuggets Pommes frites	<b>Mi</b> Salatbuffet * Tortilla spagnola	Dessert : Cornet oder Wassermelonenglace
<b>Do</b> Salatbuffet * Kalbfleisch Kugeln Reis Rüeblli	Vegi Variante: Gemüse Kugeln	<b>Do</b> Salatbuffet * Spaghetti Bolognese	<b>Do</b> Salatbuffet * Dinkelburger Bratkartoffeln/Reis grüne Bohnen	Dessert : Schoggicake Crème fraiche
<b>Fr</b> Salatbuffet * Lamm geschnezt Kartoffeln mit Zwiebeln Zucchetti	Vegi Variante : Böhnli Eintopf	<b>Fr</b> Salatbuffet * Raclettekartoffel Gemüseschnitzel Blumenkohl überbacken	<b>Fr</b> Salatbuffet * Poulet an Currysauce Basmatireis	Vegi Variante : Quorn an Currysauce

Fleisch: Fleisch aus CH Produktion / Lammfleisch aus NZ und CH. Kein Schweinefleisch oder Schweinefleischerzeugnisse/Bio

Fisch: MSC / Nachhaltige Fischerei oder ASC / Artgerechte Zucht und Haltung

Eier, Milch, Rahm, Joghurt...: Bio und aus CH Gemüse und Früchte: IP, Integrierte Produktion, CH oder aus dem europäischen Raum/Bio

Allergien: Bei Allergien/Unverträglichkeiten bitte mit dem Betreuungspersonal des MCA Kontakt aufnehmen