

TageSchule Buntertwies 09.03. – 13.03.2026

Vida und Matilda aus der 6. Klasse empfehlen diese Woche:

Mittagessen	Fleisch/Fisch	Vegetarisch	Glutenfrei	Extras	Zvieri
Montag		Bio Tomaten-Mozzarella Panzerotti*° Sauerrahm-Schnittlauch Dip° Broccoli	Tomaten-Mozzarella Panzerotti Sauerrahm-Schnittlauch Dip° Broccoli	Rahmlauch° Tagesbeilage Maissalat Tagessalat	Melonenschiffli Rustico-Baguette* Hüttenkäse° Rohkost/Früchte
Dienstag	Kalbshackbraten Jus Kartoffelgratin° Erbsen	Soja-Schnitzel paniert* Tomatensauce mit Basilikum Reis Buntes Gemüse	Kalbshackbraten Jus Kartoffelgratin° Erbsen	Gurkensalat Tagessalat Bouillon mit Suppengrün	Hausgemachtes Vollkornbrötchen Pizza*° Rohkost/Früchte
Mittwoch		Baked Beans mit Tofu* Backofenkartoffel Sour-Creme-Dip° Blumenkohl	Tofu Ragout Backofenkartoffel Sour-Creme-Dip° Blumenkohl	Tagesbeilage Tomaten Mozzarella Salat° Tagessalat	
Donnerstag	Pouletnuggets* Süss-Sauer-Sauce Butterreis° Rübli	Vegi-Crispy Nuggets* Cocktailsauce° Gersten-Gemüse-Pilaw* Kefen	Pouletnuggets Süss-Sauer-Sauce Butterreis° Rübli	Zucchetti Salat mit Tomaten Tagessalat Mangocreme°	Fruchtsalat Zopfknoden*° Butter° Rohkost
Freitag	Kalbsgeschnetzeltes nach Züri-Art° Quarkspätzli*° Romanesco	Soja-Streifen* Bombay Sauce Curry-Weizenkörner* Sautierte Paprika	Kalbsgeschnetzeltes nach Züri-Art° Spätzli Romanesco	Couscous Salat* Bunter Salat Broccolicreme Suppe°	Reiswaffel Kiri° Rohkost/Früchte

* enthält Gluten, ° enthält Laktose (*° kann enthalten), Fleisch aus der Schweiz, für alle weiteren Allergene gibt Ihnen das Küchenteam gerne Auskunft.

Täglich im Angebot: Rohkost und Blattsalate, Brot und glutenfreies Brot (Brot und Gebäck aus der Schweiz), Kerne und frische Kräuter, Tee oder Wasser mit Geschmack, Früchte

Selbstverständlich gibt es täglich auch laktosefreie Optionen.