



# Menüplan Tagesschule Fluntern

Olivia Lambert Leitung Betreuung der Schule Fluntern empfiehlt diese Woche:

01.09.-05.09.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesmenü</b>	Tofu-Ragout *°V Stroganow Sauce * Bio Röstikroketten* Dinkel mit Tomaten	Vegetarisches Sojaschnitzel °V Polenta * Naan Brot °V	Quorn- geschnetzeltes*° Sauce nach Züri-Art * Bio Spätzli ° Backofenkartoffel *°V	Gemüseravioli Tomatensauce *°V Selleriesalat mit Apfel *	Vegigehacktes°V Bio Farfalle°V Apfelmus*°V Reibkäse*
<b>Fleisch oder Fisch</b>	Gebratenes Buntbarschfilet *° Schnittlauchsauce*		Kalbsbrätchügeli *° Rahmsauce°		Rindsgehacktes*°
<b>Täglich</b>	Buffet mit verschiedenen Salaten (grüner-, Mais-, Rüebl-, Randen-, Fenchel-, Gurken-, Kartoffel-, Caprese-, griechischer Salat) und saisonalem Gemüse/Früchte Verschiedene Kerne und Käsesorten				

Herkunft Fleisch+Geflügel:  
Meeresfisch/Süsswasserfisch:  
Herkunft Brot/Feinbackwaren:

Schweiz  
Tagesangebot  
Schweiz

Glutenfrei \*  
Laktosefrei °  
Vegan v

Liebe Gäste

Bei Fragen zu den Allergenen und Inhaltsstoffen, wendet euch bitte an die Küchenmitarbeitenden.

Zu Fragen bezüglich Herkunft oder Produktionsland vom Tagesfisch geben die Küchenmitarbeitenden gerne Auskunft.