

# Menüplan Tagesschule Fluntern

Clea und Joel aus der Betreuung Pavillon empfehlen diese Woche:

15.12.- 19.12.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesmenü</b>	Vegi-Crispy Nuggets <small>LF</small> Kräuterquark-Dip <small>GF</small> Bio Reis <small>GF, LF, V</small> Backofenkartoffeln <small>GF, LF, V</small> Berliner	Bio Knospe-Vollkorn Fusilli <small>LF, V</small> Tomatensauce <small>GF, LF, V</small> Pesto <small>GF</small> Reibkäse <small>GF</small>	Soja-Streifen <small>LF, V</small> Bombaysauce <small>GF, LF, V</small> Curry-Weizenkörner <small>LF, V</small> Quarkspätzli	Couscous-Halbmond Tomatensauce mit Kräutern <small>GF, LF, V</small> Peterlikartoffeln <small>GF, LF, V</small>	Okara Burger <small>GF</small> IP-SUISEE Hamburgerbrötchen Curry-Dip <small>GF</small> Bio Ofenfrites <small>GF, LF, V</small> Cole Slaw-Salat <small>GF, LF</small>
<b>Fleisch oder Fisch</b>	Pouletnuggets <small>LF</small> Süss-Sauer-Dip <small>GF, LF, V</small>		Kalbsgeschnetzeltes nach Züri-Art <small>GF</small>	Gebratenes Buntbarschfilet (ASC) <small>GF, LF</small> Sauce nach Zuger-Art <small>GF</small>	
<b>Täglich</b>	Buffet mit verschiedenen Salaten (grüner-, Mais-, Rüebli-, 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 GF  
 Laktosefrei LF  
 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.