



# Menüplan Tagesschule Fluntern

Benji, Verantwortlicher Grossregenerierküche empfiehlt diese Woche:

04.05.- 08.05.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesmenü</b>	<b>Okara Burger</b> <b>GF, V</b> <b>Hamburgerbrötchen</b>  <b>BBQ-Sauce</b> <b>GF, LF, V</b> <b>Bio Ofenfrites</b> <b>GF, LF, V</b> <b>Cole Slow Salat</b> <b>GF, LF</b> <b>Apfelmuffin</b>	<b>Ravioli mit Bärlauch</b>  <b>Bio Vollkorn Spaghetti</b> <b>LF, V</b> <b>Tomatensauce</b> <b>GF, LF, V</b> <b>Sauerrahm Gurkensalat</b> <b>GF</b>	<b>Vegi Frühlingsrollen</b> <b>LF, V</b> <b>Curry Dip</b> <b>GF</b> <b>Butterkartoffeln</b> <b>GF</b> <b>Bio Vollkorn Bulgur</b> <b>LF, V</b> <b>Farmerbohnsalat</b> <b>LF, V</b>	<b>Vegetarische Empanadas</b>  <b>Joghurt Petersilien Dip</b> <b>GF</b> <b>Bio Knospe Spätzli</b> <b>LF</b> <b>Couscous</b> <b>LF, V</b> <b>Bio Knospe Gartenerbsen</b> <b>GF, LF, V</b>	<b>Paniertes gefülltes Soja Schnitzel mit Tomate</b>  <b>Butterreis</b> <b>GF</b> <b>Bratkartoffeln</b> <b>GF, LF, V</b>
<b>Fleisch oder Fisch</b>	<b>Rindfleischburger</b> <b>GF, LF</b> <b>Tartar Dip</b> <b>GF</b>			<b>Ungarisches Rindsgulasch</b> <b>GF, LF</b>	<b>Gebratenes Buntbarschfilet</b> <b>GF, LF</b> <b>Dillrahmsauce</b> <b>GF</b>
<b>Täglich</b>	<b>Buffet mit verschiedenen Salaten (grüner-, Mais-, Rüepli-, Randen-, Fenchel-, Gurken-, Kartoffel-, Caprese-, griechischer Salat) und saisonalem Gemüse/Früchte</b> <b>Verschiedene Kerne und Käsesorten</b>				

Herkunft Fleisch+Geflügel:

Schweiz

Glutenfrei GF

Meeresfisch/Süsswasserfisch:

Tagesangebot

Laktosefrei LF

Herkunft Brot/Feinbackwaren:

Schweiz

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.