

# Menüplan Tagesschule Fluntern

Solomon und Emerick aus der Betreuung Vorderberg empfehlen diese Woche:

05.01.- 09.01.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesmenü</b>	<b>Vegane Würstchen</b> <b>LF, V</b> <b>IP-SUISSE Hot Dog</b> <b>Brötchen</b> <b>Gurken-Relish</b> <b>GF, LF, V</b> <b>Gebratene</b> <b>Kartoffelwürfel</b> <b>GF, LF, V</b> <b>Muffin</b>	<b>Kartoffel-Gnocchi</b> <b>LF</b> <b>Quorngehacktes</b> <b>LF</b>	<b>Paniertes gefülltes</b> <b>Soja-Schnitzel</b> <b>mit Spinat</b> <b>Römische</b> <b>Griessnocke</b> <b>Bio Knospe Spiralen</b> <b>LF, V</b>	<b>Quorn-Wings</b> <b>LF</b> <b>Zitronen-Quark-</b> <b>Mayonnaise</b> <b>GF</b> <b>Weizenkörner</b> <b>LF</b> <b>Bio Knospe Spätzli</b> <b>LF</b> <b>Bio Knospe Erbsen</b> <b>GF, LF, V</b>	<b>Soja-Streifen</b> <b>LF, V</b> <b>Currysauce</b> <b>GF</b> <b>Bio Basmatireis</b> <b>GF, LF, V</b> <b>Bio Röstikroketten</b> <b>GF</b> <b>Käsewähe</b> <b>Selleriesalat</b> <b>mit Ananas</b> <b>GF, LF</b>
<b>Fleisch oder Fisch</b>	<b>Wienerli im Teig (P)</b> <b>Bio Cocktailsauce</b> <b>GF, LF</b>		<b>Poulet-</b> <b>Carbonarasauce</b> <b>GF</b>		<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> <b>nach Züri-Art</b> <b>GF</b>
<b>Täglich</b>	<b>Buffet mit verschiedenen Salaten (grüner-, Mais-, Rüebli-, Randen-, Fenchel-, Gurken-, Kartoffel-, Caprese-, griechischer Salat) und saisonalem Gemüse/Früchte</b> <b>Verschiedene Kerne und Käsesorten</b>				

Herkunft Fleisch+Geflügel:  
Meeresfisch/Süswasserfisch:  
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.