



# Menüplan Tagesschule Fluntern

Anna und Louis aus der Betreuung Hadlaub empfehlen diese Woche:

18.05.- 22.05.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesmenü</b>	Soja Hackbällchen LF, V Stroganow Sauce GF, V Bio Reis GF, LF, V Gebratene Kartoffelwürfel GF, LF, V	Planted Bratwurst GF, LF, V Zwiebelsauce GF, LF, V Quarkspätzli  Couscous	Soja Streifen LF, V Provencalesauce GF, LF, V Blumenkohl Käse Medaillon  Casimirsauce GF Kartoffelgnocci LF, V Rollgerste mit Gemüse LF, V	Vegetarische Empanadas  Kräuterquark Dip GF Bio Vollkorn Müscheli LF, V Tomatensauce GF, LF, V Linsensalat LF, V	Planted Geschnetzeltes LF, V Bio Weizen Fladenbrot LF, V Sauerrahm  Bio Wildreis GF, LF, V Bio Gartenerbsen GF, LF, V
<b>Fleisch oder Fisch</b>	Rindshackbällchen	Pouletbratwurst GF Currywurstsauce GF, LF, V			Fajitasfüllung mit Poulet GF, LF
<b>Täglich</b>	Buffet mit verschiedenen Salaten (grüner-, Mais-, Rüepli-, Randen-, Fenchel-, Gurken-, Kartoffel-, Caprese-, griechischer Salat) und saisonalem Gemüse/Früchte Verschiedene Kerne und Käsesorten				

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.