



# Menüplan Tagesschule Fluntern

Lexi und Grégory aus der Betreuung Pavillon empfehlen diese Woche:

22.06.- 26.06.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesmenü</b>	Planted Knusperli LF, V Kräuterquark-Dip GF Bio Knospe Vollkorn Fusili LF, V Tomatensauce GF, LF, V	Pizza mit Vollkornboden  Linsensalat LF, V	Knusperstäbchen LF, V Schnittlauch Remouladen-Dip GF Bio Knospe Spätzli LF Gebratene Mini-Kartoffeln GF, LF, V	Vegi Bolognese GF, LF, V Bio Knospe Vollkorn Hörnli LF, V Reibkäse GF Apfelmus GF, LF, V	Quorngeschnetzeltes GF, LF Rahmsauce LF Kartoffel Gnocchi LF, V Randen Couscous LF, V Bio Knospe Gartenerbsen GF, LF, V
<b>Fleisch oder Fisch</b>			Fischstäbli (MSC) LF	Zweierlei Gehacktes (L/R) GF, LF	Kalbs-Pojarski GF, LF Currysauce GF
<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:

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.