



Tagesschule Fluntern

## Menüplan Tagesschule Fluntern

Sofia aus der Betreuung Fluntern 4/5 empfiehlt diese Woche:

26.01.- 30.02.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesmenü</b>	Vegetarisches Mah Meh mit Quorn <b>GF, LF</b> Bio Knospe Fettuccine <b>LF, V</b>	Tofu Ragout <b>GF, LF, V</b> Rahmsauce <b>GF</b> Bio Couscous <b>LF, V</b> Bio Reis <b>GF, LF, V</b>	Bio Teddy Chäs Ravioli  Tomatensauce mit Basilikum <b>GF, LF, V</b> Bio Knospe Gartenerbsen <b>GF, LF, V</b>	Okara Burger <b>GF</b> Tartar Dip <b>GF</b> IP Suisse Hamburgerbrötchen  Bio Ofenfrites <b>GF, LF, V</b> Cole Slow Salat <b>GF, LF</b>	Bio Knospe Penne <b>LF, V</b> Tomatensauce <b>GF, LF, V</b> Rahmsauce  Pesto <b>GF</b> Reibkäse <b>GF</b>
<b>Fleisch oder Fisch</b>	Cevapcici (L/R) <b>GF, LF</b> Peperonisauce <b>GF, V</b>	Kalbsbrätchügli <b>GF, LF</b> Sauce nach Züri Art <b>GF</b>		Pouletburger <b>LF</b> BBQ Sauce <b>GF, LF, V</b>	
<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:

Schweiz

Meeresfisch/Süsswasserfisch:

Tagesangebot

Herkunft Brot/Feinbackwaren:

Schweiz

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.

Glutenfrei GF

Laktosefrei LF

Vegan V