

# Menüplan Woche vom. 31.03.2025 bis. 04.04.2025 Tagesschule Grünau



**Das Küchenteam freut sich über euren Besuch und wünscht "En Guete"**

Tag	Montag	<i>i</i>	Dienstag	<i>i</i>	Mittwoch	<i>i</i>	Donnerstag	<i>i</i>	Freitag	<i>i</i>
Vsp: 	Rohkost, Grüner Salat, Maissalat Tomaten-Mozzarella		Rohkost, Grüner Salat, Griechischersalat		Rohkost, Grüner Salat, Randensalat		Rohkost, Grüner Salat, Fenchelsalat		Rohkost, Grüner Salat, Tomaten-Mozzarella	
Hptg: 	Pasta Plausch und <b>Erbesen</b>		Pouletschenkel mit <b>Wedges</b> und <b>Rüebli</b>		Chügelipastetli mit <b>Butterreis</b> und <b>Bohnen</b>		Vegischnitzel mit Bratkartoffeln und <b>geschmortem Fenchel</b>		Bärlauchravioli mit Pestosauce und <b>Brokkoli</b>	
Vegi 			Vegischnitzel mit <b>Wedges</b> und <b>Rüebli</b>		Vegipastetli mit <b>Butterreis</b> und <b>Bohnen</b>					
Zvieri 	Balisto mit Früchten		<b>Joghurt mit roter Grüze</b>		Berliner		<b>Bircher Müesli</b>		<b>Proja</b> by Frau Rasiti	

Herkunft:  
Fleisch & Geflügel: Schweiz  
Brot: Schweiz

Meeresfisch: ausschliesslich mit MSC-Label  
(Fanggebiet und Produktionsland gemäss Dokument «Herkunft der Lebensmittel» in der Küche)  
Süßwasserfisch: ausschliesslich mit ASC-Label  
(Fanggebiet und Produktionsland gemäss Dokument «Herkunft der Lebensmittel» in der Küche)

Für Informationen zu Allergenen geben ihnen die Mitarbeitenden Auskunft.  
Fettgedruckt = Hausgemacht