



Menüplan Woche 34, 17. August bis 21. August 2026

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Kalbs-Brätchügeli Champignons- Rahmsauce Kartoffelstock Kohlrabigemüse	Rindsfleischburger Hamburgerbrötchen Bio-Ofenfrites Broccoli		Bio Vollkorn Penne Aceto Rahmsauce mit Pouletshinke Tomatensauce Blattspinat	Paniertes Pouletschnitzel Gebratene- Wellenkartoffeln Tomatensalsa Grüne Bohnen
 Vegie	Bio-Tofu-Ragout Kartoffelstock Kohlrabigemüse	Knusperdino Hamburgerbrötchen Bio-Ofenfrites Broccoli		Bio Vollkorn Penne Tomatensauce Blattspinat	Gebratene Sbrinzertätschli Gebratene Wellenkartoffeln Tomatensalsa Grüne Bohnen
 Zvieri	Fruchtsalat DarVida	Früchte Donut		Früchte Brot Aufschnitt	Früchte Cornflakes Milch

Täglich wird zusätzlich am Buffet angeboten: Brot, Salat, Oliven und Nüsse

Für Kinder mit Allergien und Intoleranzen werden Alternativen angeboten.

Für weitere Infos dazu wenden Sie sich an Frau Mariela Diaz:

E-Mail mariela.diaz@schulen.zuerich.ch

Kurzfristige Menüänderungen bleiben vorbehalten!



Menüplan Woche 35, 24. August bis 28. Juni 2026

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Gebratene Nudeln	Rindsgehacktes Bio Vollkorn Hörnli Bio-Apfelmus		Pouletsteakli Café de Paris-Sauce Reis	Bio Vollkorn Müscheli Cinque Pi-Sauce Erbsli
 Vegie	Gebratene Nudeln	Gemüsebolognese Bio Vollkorn Hörnli Bio-Apfelmus		Crispy Tofu Ecken Café de Paris-Sauce Reis	Bio Vollkorn Müscheli Cinque Pi-Sauce Erbsli
 Zvieri	Früchte Joghurt	Früchte Knäckebrot Hüttenkäse		Früchte Spinatstrudel	Birchermüesli

Täglich wird zusätzlich am Buffet angeboten: Brot, Salat, Oliven und Nüsse

Für Kinder mit Allergien und Intoleranzen werden Alternativen angeboten.

Für weitere Infos dazu wenden Sie sich an Frau Mariela Diaz:

E-Mail mariela.diaz@schulen.zuerich.ch

Kurzfristige Menüänderungen bleiben vorbehalten!