






Menüplan Woche 23, 01. Juni bis 05. Juni 2026

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		Pouletschenkel Bio-Reis Maissalat Gemüse	Fischstäbli Gebratene Paprikakartoffeln Avocado-Dip Blattspinat	Kalbsbratwurst Rösti Randensalat Broccoli	
 Vegie	Bio Knospe-Vollkorn Bio Knospe- Gartenerbsen Tomatensauce	Samosa Bio-Reis Maissalat Gemüse	Vegi Crispy Nuggets Gebratene Paprikakartoffeln Avocado-Dip Blattspinat	Vegi Planet Cevapcici Rösti Randensalat Broccoli	Cannelloni mit Ricotta & Spinat Gurkensalat Linsensalat
 Zvieri	Saisonale Früchte Reiswaffeln Hüttenkäse Gurken	Saisonale Früchte Brötchen dunkel Luzerner Rahmkäse Fleisch	Saisonale Früchte Pop Corn Frischkäse Dar-Vida	Saisonale Früchte Weggli Schoggistängeli	Saisonale Früchte Brötchen dunkel Mini Pic Babybel

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 unseren Küchenverantwortlichen, Herr Antonio Masso:
E-Mail antonio.masso@schulen.zuerich.ch


Kurzfristige Menüänderungen bleiben vorbehalten!



Menüplan Woche 24, 08. Juni bis 12. Juni 2026

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Kalbs-Kebab Bio-Vollkorn Fladenbrot Gurkensalat Avocado-Dip Broccoli			Lasagne Couscous-Salat Grüne-Bohnen	Pouletnuggets Gebratene Paprikakartoffeln Italienischer Bohnensalat Randensalat
 Vegie	Planted-Kebab Bio-Vollkorn Fladenbrot Gurkensalat Avocado-Dip Broccoli	Vegetarisches Soja- Schnitzel paniert Ebly Romanesco	Bio Knospe-Spaghetti Napoli-Sauce Bio Knospe-Gartenerbsen	Vegi-Lasagne Couscous-Salat Grüne-Bohnen	Vegi-Crispy Nuggets Gebratene Paprikakartoffeln Italienischer Bohnensalat Randensalat
 Zvieri	Saisonale Früchte Pop Corn Frischkäse Dar-Vida	Saisonale Früchte Marmor-Cake	Saisonale Früchte Brioche	Saisonale Früchte Brötchen dunkel Frischkäse Thon-Mousse	Saisonale Früchte Laugenbrezel mit Butter

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 unseren Küchenverantwortlichen, Herr Antonio Masso:
E-Mail antonio.masso@schulen.zuerich.ch



Kurzfristige Menüänderungen bleiben vorbehalten!



Menüplan Woche 25, 15. Juni bis 19. Juni 2026

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Rindsvoressen mit Bratensauce Rösti Bio Knospe-Gartenerbsen				Rindsburger Hamburgerbrötchen Cole Slaw-Salat Bio-Ofenfrites
 Vegie	Gemüseragout Rösti Bio Knospe-Gartenerbsen	Quarkspätzli Tomatensauce Bio Quinoasalat Rahmspinat	Soja-Hackbällchen Bratensauce Reis Grüne Bohnen Maissalat	Bio Tomaten-Mozzarella-Panzerotti Broccoli Gurkensalat	Vegiburger Hamburgerbrötchen Cole Slaw-Salat Bio-Ofenfrites
 Zvieri	Saisonale Früchte Weggli Schoggistängeli	Saisonale Früchte Brötchen dunkel Luzerner Rahmkäse Fleisch	Saisonale Früchte Süssteig-Maus	Saisonale Früchte Birchemüesli	Saisonale Früchte Reiswaffeln Hüttenkäse Gurken

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 unseren Küchenverantwortlichen, Herr Antonio Masso:
E-Mail antonio.masso@schulen.zuerich.ch


Kurzfristige Menüänderungen bleiben vorbehalten!



Menüplan Woche 26, 22. Juni bis 26. Juni 2026

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		Fischstäbli Gebratene Mini-Kartoffeln Bio Knospe-Rahmspinat Eblysalat			Kalbs-Brätchügeli Champignonsrahmsauce Kartoffelstock Glasierete Rüebliwürfel
 Vegie	Pizza mit Vollkornboden Couscous-salat Linsensalat	Knusperstäbchen Gebratene Mini-Kartoffeln Bio Knospe-Rahmspinat Eblysalat	Raviolini Verdura Tomatensauce Broccoli Randensalat	Pasta Cinque Pi-Sauce Bio Knospe- Gartenerbsen	Bio-Tofu-Ragout Champignonsrahmsauce Kartoffelstock Glasierete Rüebliwürfel
 Zvieri	Saisonale Früchte Madeleines Glace Vanille-Chocolat	Saisonale Früchte Brötchen dunkel Mini Pic Babybel	Saisonale Früchte Laugenbrezel mit Butter	Saisonale Früchte Nature Joghurt Milch Corn Flakes	Saisonale Früchte Brötchen dunkel Frischkäse Thon-Mousse

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 unseren Küchenverantwortlichen, Herr Antonio Masso:
E-Mail antonio.masso@schulen.zuerich.ch

Kurzfristige Menüänderungen bleiben vorbehalten!