






Menüplan Woche 13, 23. März bis 27. März 2026

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Ravioli Fleisch (Rindfleisch) Frischkäse Sauce Broccoli		Cevapcici Gebratene Paprikakartoffeln Blattspinat		Kartoffelspätzli Bolognesesauce Bio-Apfelmus Bio Knospe- Gartenerbsen
 Vegie	Gemüseravioli Frischkäse Sauce Bio Quinoasalat Broccoli	Bio Knospe-Vollkorn Fusilli Tomaten-Gemüsesauce Bohnen	Vegi Planet Cevapcici Gebratene Paprikakartoffeln Blattspinat	Cannelloni mit Ricotta & Spinat Gemüse	Kartoffelspätzli Tomatensauce Bio Knospe- Gartenerbsen
 Zvieri	Saisonale Früchte Süssteig-Maus	Saisonale Früchte Ciabatta hell Kalbfleischwurst Käse	Saisonale Früchte Brioche	Saisonale Früchte Nature Joghurt Milch Corn Flakes	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 14, 30. März bis 03. April 2026

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		Kalbs-Brätchügeli Rahmsauce Kartoffelstock Bio Knospe- Gartenerbsen	<u>Fischstäbli</u> Bratkartoffeln Tartar-Dip Blattspinat	Chili con Carne Polenta Broccoli	Karfreitag
 Vegie	Vegi Planet Schnitzel Gebratener Reis mit Ei Maissalat Grüne Bohnen	Bio-Tofu-Ragout Rahmsauce Kartoffelstock Bio Knospe- Gartenerbsen	Bratkartoffeln Vegi-Frühlingsrollen Tartar-Dip Blattspinat	Quorn Chili Polenta Broccoli	Karfreitag
 Zvieri	Saisonale Früchte Hug Zwieback mit Frischkäse	Saisonale Früchte Schoggi-Muffin Party	Saisonale Früchte Marmor-Gugelhupf	Saisonale Früchte Laugenbrezel mit Butter	Karfreitag

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 15, 06. April bis 10. April 2026

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Ostermontag	Geflügelwurst im Blätterteig Gurkensalat Pasta-Salat			Pouletnuggets Bio-Ofenfrites Bohnen
 Vegie	Ostermontag	Gemüsestrudel Gurkensalat Pasta-Salat	Bio Knospe-Vollkorn Penne Bio Knospe-Gartenerbse Tomatensauce	Bio Tomaten-Mozzarella- Panzerotti Broccoli	Vegi-Crispy Nuggets Bio-Ofenfrites Bohnen
 Zvieri	Ostermontag	Saisonale Früchte Brötchen dunkel Mini Pic Babybel	Saisonale Früchte Madeleines	Saisonale Früchte Pop Corn Dar-Vida	Saisonale Früchte Marmor-Cake

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!