



Menüplan Woche 11, 09. März bis 13. März 2026

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		Geflügelwurst im Blätterteig Gurkensalat Pasta-Salat	Pouletnuggets Bio-Reis-Pilaw Bio-Maissalat Bohnen Kräuterquark-Dip	Rindsvoressen mit Bratensauce Rösti-Halbmond Linsensalat Eblysalat	
 Vegie	Bio Tomaten-Mozzarella-Panzerotti Broccoli Couscoussalat Randensalat	Gemüsestrudel Gurkensalat Pasta-Salat	Vegi-Crispy Nuggets Bio-Reis-Pilaw Bio-Maissalat Bohnen Kräuterquark-Dip	Gemüseragout Rösti-Halbmond Linsensalat Eblysalat	Quarkspätzli Vegetarische Bolognese Blattspinat
 Zvieri	Saisonale Früchte Pop Corn Dar-Vida	Saisonale Früchte Brötchen dunkel Mini Pic Babybel	Saisonale Früchte Marmor-Cake	Saisonale Früchte Brötchen dunkel Frischkäse Thon-Mousse	Saisonale Früchte Birchemüesli

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.mass@schulen.zuerich.ch

Kurzfristige Menüänderungen bleiben vorbehalten!



Menüplan Woche 12, 16. März bis 20. März 2026

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Pouletschnitzel paniert Gebratener Reis mit Ei Maissalat Broccoli	Rindsburger Hamburgerbrötchen Cole Slaw-Salat Bio-Ofenfrites			Hackbraten Thymiansauce Gebratene Mini-Kartoffeln Bio Knospe-Gartenerbsen
 Vegie	Vegetarisches Soja-Schnitzel paniert Gebratener Reis mit Ei Maissalat Broccoli	Vegiburger Hamburgerbrötchen Cole Slaw-Salat Bio-Ofenfrites	Bio Knospe-Vollkorn Fusilli Cinque Pi-Sauce Romanesco	Pizza mit Vollkornboden Bohnen Bio Quinoasalat	Samosa Thymiansauce Gebratene Mini-Kartoffeln Bio Knospe-Gartenerbsen
 Zvieri	Saisonale Früchte Gemüse mit verschiedenen Dipsaucen	Saisonale Früchte Schoggimousse	Saisonale Früchte Apfelmuffin	Saisonale Früchte Hug Zwieback mit Frischkäse	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.mass@schulen.zuerich.ch**

Kurzfristige Menüänderungen bleiben vorbehalten!