



Menüplan Woche 38, 14. September bis 18. September 2026

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		Hoki-Fisch in Amaranth-Panade Tartar-Dip Gebratene Kartoffeln Bio Knospe-Rahmspinat		Poulet-Drumsticks Bio-Vollreis Maissalat Broccoli	
 Vegie	Gemüseravioli Tomatensauce Grüne Bohnen Käsesauce	Vegi-Planet Schnitzel Tartar-Dip Gebratene Kartoffeln Bio Knospe-Rahmspinat	Soja-Hackbällchen Rahmsauce <u>Bio-Spätzli</u> <u>Romanesco</u>	Gemüsekroketten Bio-Vollreis Maissalat Broccoli	Bio Knospe-Penne Cinque Pi-Sauce Bio Knospe-Gartenerbsen
 Zvieri	Saisonale Früchte Marmor-Cake	Saisonale Früchte Schoggimousse	Saisonale Früchte Pop Corn Tuc Tuc	Saisonale Früchte Brötchen dunkel Frischkäse Thon-Mousse	Saisonale Früchte Brötchen 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.mass@schulen.zuerich.ch

Kurzfristige Menüänderungen bleiben vorbehalten!



Menüplan Woche 39, 21. September bis 25. September 2026

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Rindfleischburger Bio-Ofenfrites Hamburgerbrötchen Cole-Slaw-Salat		Fischstäbli Bio-Reis Maissalat Broccoli		Rindsgehacktes mit IP-SUISSE Fleisch Bio Knospe- Hörnli Bio-Apfelmus Vichy Karotten
 Vegie	Vegi-Burger Bio-Ofenfrites Hamburgerbrötchen Cole-Slaw-Salat	Kartoffelspätzli Tomaten-Gemüsesauce Erbsen mit Baby-Karotten	Vegane Knusperli Bio-Reis Maissalat Broccoli	Vegi-Planet Schnitzel Bratkartoffeln Grüne Bohnen Maissalat	Bio Knospe- Hörnli Tomatensauce Vichy Karotten
 Zvieri	Saisonale Früchte Pop Corn Frischkäse Dar-Vida	Saisonale Früchte Linzerschnitte	Saisonale Früchte Süssteig-Maus	Saisonale Früchte Laugenbrötli Luzerner Rahmkäse Fleisch	Saisonale Früchte Nature Joghurt Milch Corn Flakes

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 40, 28 September. bis 04. Oktober 2026

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		Kalbs-Brätchügeli Champignonsrahmsauce Rösti Grüne Bohnen		Chili con Carne (R) Bio Knospe- Gartenerbsen Polenta	
 Vegie	Cannelloni mit Ricotta & Spinat Randensalat Ebly	Bio-Tofu-Ragout Champignonsrahmsauce Rösti Grüne Bohnen	Bio Knospe-Spaghetti Tomatensauce Blattspinat	<u>Quorn Chili</u> Bio Knospe- Gartenerbsen Polenta	Pizza Mexikanischer Salat Rüebli-salat
 Zvieri	Saisonale Früchte Reiswaffeln Hüttenkäse Gurken	Saisonale Früchte Laugenbrezel mit Butter	Saisonale Früchte Madeleines	Saisonale Früchte Weggli Schoggistängeli	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!