Menüplan Woche 45, 02 November. bis 06. November 2026

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Spiess-Poulet Schenkel Gebratene-kartoffeln Erbsen mit Baby-Karotten Bio Quinoasalat				Kalbs-Kebab Tzatziki Pita Brot Couscous-Salat Rüeblisalat
Vegie	Somoza Gebratene-kartoffeln Erbsen mit Baby-Karotten Bio Quinoasalat	Bio-Crispy Nuggets (Vegi) Gurkensalat Ebly mit Gemüse Broccoli	Bio Knospe-Pasta Cinque Pi-Sauce Blattspinat Pesto	Vegi Planet Schnitzel Pilaw Reis Romanesco Maissalat	Planted-Kebab Pita Brot Couscous-Salat Rüeblisalat
Zvieri	Saisonale Früchte Schoggimousse	Saisonale Früchte Pop Corn Dar-Vida Frischkäse	Saisonale Früchte Brioche	Saisonale Früchte Brötchen dunkel Mini Pic Babybel	Saisonale Früchte Linzerschnitte

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 46, 09 November. bis 13. November 2026

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Rindfleischburger Bio-Ofenfrites Hamburgerbrötchen Cole Slaw-Salat	Hoki-Fisch in Amaranth-Panade Zitronen-Quark-Mayonnaise Reis mit Gemüse Maissalat Bohnen		Lasagne Broccoli Randersalat	
Vegie	Vegi-Burger Bio-Ofenfrites Hamburgerbrötchen Cole Slaw-Salat	Vegi-Schnitzel Zitronen-Quark-Mayonnaise Reis mit Gemüse Maissalat Bohnen	Bio Tomaten-Mozzarella-Panzerotti Rüblisalat Gurkensalat	Vegetarische Bolognese-Lasagne Broccoli Randersalat	Kartoffelspätzli Tomatensauce Blattspinat Pesto Bio Quinoasalat
Zvieri	Saisonale Früchte Reiswaffeln Hüttenkäse Gurken	Saisonale Früchte Süssteig-Maus	Saisonale Früchte Laugenbrezel mit Butter	Saisonale Früchte Nature Joghurt Milch Corn Flakes	Saisonale Früchte Laugenbrötli Luzerner Rahmkäse Fleisch

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 47, 16 November. bis 19. November 2026

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		Bio Kartoffel-Gnocchi Bolognesesauce Erbsen mit Babykarotten	Fischstäbli Schnittlauch-Remouladen-Dip Schmelzkartoffeln Broccoli	Geflügelwurst im Blätterteig Pasta-Salat Grüne Bohnen Rüeblisalat	
Vegie	Cannelloni mit Ricotta & Spinat Randensalat Ebly Italienischer Linsensalat	Bio Kartoffel-Gnocchi Tomatensauce Erbsen mit Babykarotten	Vegane Knusperli Schnittlauch-Remouladen-Dip Schmelzkartoffeln Broccoli	Gemüsestrudel Gurkensalat Pasta-Salat Grüne Bohnen Rüeblisalat	Bio Knospe - Spaghetti Tomatensauce Gemüsemischung
Zvieri	Saisonale Früchte Weggli Schoggistängeli	Saisonale Früchte Brötchen dunkel Mini Pic Babybel	Saisonale Früchte Marmor-Cake	Saisonale Früchte Brötchen dunkel Frischkäse Thon-Mousse	Saisonale Früchte Apfel-Tiramisu

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 48, 23 November. bis 27. November 2026

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Pouletschitzel paniert Maissalat Schalenkartoffelschnitze Grüne Bohnen		Vegi-Frühlingsrollen Gebratener Reis mit Ei Glasierte Karotten		Bio Knospe-Penne Poulet-Carbonarasauce Broccoli
Vegie	Vegetarisches Soja-Schnitzel paniert Maissalat Schalenkartoffelschnitze Grüne Bohnen	Pizza Grüne-Bohnen Randensalat	Vegi-Frühlingsrollen Gebratener Reis mit Ei Glasierte Karotten	Bio-Spätzli Tomaten-Gemüsesauce Pesto Bio Knospe-Gartenerbsen	Bio Knospe-Penne Broccoli Tomatensauce
Zvieri	Saisonale Früchte Hug Zwieback mit Frischkäse	Saisonale Früchte Schoggimuffin	Saisonale Früchte Brötchen dunkel Luzerner Rahmkäse	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!