

Menüplan Woche 49 von 01. Dezember bis 05. Dezember 2025

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		Rindfleischburger Bio-Ofenfrites Hamburgerbrötchen Cole Slaw-Salat Scheibentomaten Scheibenzwiebel	Kalbsbratwurst Rösti-Halbmond Broccoli Rüeblisalat		
Vegi	Ribelmaisspätzli Blattspinat Tomatensauce Reibkäse Maissalat	Vegi-Burger Bio-Ofenfrites Hamburgerbrötchen Cole Slaw-Salat	Vegi-Wurst Rösti-Halbmond Broccoli Rüeblisalat	Bio Knospe-Vollkorn Spaghetti Tomatensauce Cous Cous mit Linsen Erbsen mit Babykarotten	Cannelloni mit Ricotta & Spinat Randensalat Glasierte Rüebliwürfel
Zvieri	Saisonale Früchte Hug Zwieback Konfitüre und Butter	Saisonale Früchte Reiswaffeln Hüttenkäse Gurken	Saisonale Früchte Brioche	Saisonale Früchte Brötchen dunkel Kalbfleischwurst Käse	Samichlaus Zvieri Weihnachtsguetzli Clementine

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 Herrn Antonio Masso
E-Mail antonio.masso@schulen.zuerich.ch

Kurzfristige Menüänderungen bleiben vorbehalten!



Menüplan Woche 50 von 08. Dezember bis 12. Dezember 2025

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Kalbs-Kebab Kebabbrot Rüeblisalat Bio-Cocktailsauce		Pouletschenkel Römische Griessnocke Braune Rosmarinsauce Bio Knospe- Gartenerbsen		Pouletnuggets Bio-Reis-Pilaw Bio-Maissalat Bohnen Kräuterquark-Dip
Vegi	Planted-Kebab Kebabbrot Rüeblisalat Bio-Cocktailsauce	Bio Knospe-Penne Tomatensauce Erbsen Bio Quinoasalat Randensalat	Vegetarisches Soja- Schnitzel paniert Römische Griessnocke Bio Knospe- Gartenerbsen	Bio Tomaten- Mozzarella Panzerotti Italienischer Bohnensalat	Vegi-Crispy Nuggets Bio-Reis-Pilaw Bio-Maissalat Bohnen Kräuterquark-Dip
Zvieri	Saisonale Früchte Weggli Schoggistängeli	Saisonale Früchte Grittibänz	Saisonale Früchte Brötchen dunkel Mini Pic Babybel	Saisonale Früchte Marmor-Cake	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 Herrn Antonio Masso
E-Mail antonio.masso@schulen.zuerich.ch

Kurzfristige Menüänderungen bleiben vorbehalten!



Menüplan Woche 51 von 15. Dezember bis 19. Dezember 2025

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		Kalbsgeschnetzeltes nach Züri-Art Quarkspätzli Grüne Bohnen			
Vegi	Bio Knospe-Vollkorn Fusilli Tomatensauce Bio Knospe-Rahmspinat	Soja-Streifen Bombaysauce Quarkspätzli Grüne Bohnen	Gemüseravioli Käsesauce Tomatensauce Rosenkohlsalat	Vegi-Planet Schnitzel Bio-Ofenfrites Broccoli Couscoussalat Randensalat	Pizza mit Vollkornboden Italienischer Linsensalat Pfälzer Karotten
Zvieri	Saisonale Früchte Frischkäse Darvida	Saisonale Früchte Brioche	Saisonale Früchte Hug Zwieback mit Frischkäse	Saisonale Früchte Laugenbrezel mit Butter	Saisonale Früchte Schoggimousse

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 Herrn Antonio Masso
E-Mail antonio.masso@schulen.zuerich.ch

Kurzfristige Menüänderungen bleiben vorbehalten!