



Menüplan Woche 02 von 05. Januar bis 09. Januar 2026

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		Bio Knospe-Vollkorn Penne Poulet- Carbonarasauce Glasierte Rüebliwürfel		Kalbsgeschnetzeltes nach Züri-Art Romanesco Rösti	Fleischkäse in Folie (Pouletfleisch (CH)) Bratensauce Kartoffelgratin Spinat
 Vegi	Bio Tomaten-Mozzarella- Panzerotti Grüne Bohnen Couscousalat Randensalat	Bio Knospe-Vollkorn Penne Quorngehacktes glasierte Rüebliwürfel	Kartoffel-Gnocchi Tomatensauce Bio Knospe- Gartenerbsen	Soja-Streifen nach Züri-Art Romanesco Rösti	Gezupftes Planted mit Jackfruit an BBQ Bratensauce Kartoffelgratin Spinat
 Zvieri	Saisonale Früchte Laugenbrötli Käse	Saisonale Früchte Königskuchen	Saisonale Früchte Balisto	Saisonale Früchte Birnenstreuselkuchen	Saisonale Früchte Gemüse mit verschiedenen Dipsaucen

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 03 von 12. Januar bis 16. Januar 2026

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Kalbs-Kebab Kebabbrot Cole Slaw-Salat Gurkesalat		Ungarisches Rindsgulasch Rösti-Halbmond Broccoli	Pouletbratwurst Bio-Ofenfrites Cous Cous mit Linse Erbsen mit Babykarotten	
	Planted-Kebab Kebabbrot Cole Slaw-Salat Gurkesalat	Älpler Makkaroni Bio-Apfelmus Bio-Maissalat Eblysalat	Gemüsebällchen Rösti-Halbmond Broccoli	Bio-Ofenfrites Vegi-burger Cous Cous mit Linse Erbsen mit Babykarotten	Tortellini mit Ricotta und Spinat Ratatouillesauce
	Saisonale Früchte Reiswaffeln Hüttenkäse Gurken	Saisonale Früchte Hug Zwieback Konfitüre und Butter	Saisonale Früchte Brioche	Saisonale Früchte Brötchen dunkel Kalbfleischwurst Käse	Saisonale Früchte Süssteig-Maus

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 04 von 19. Januar bis 24. Januar 2026

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		Rindshackbraten Bratensauce Gebratene Paprika- kartoffeln Broccoli		Fischstäbli Zitronenreis Kürbisgemüse Maissalat Rüeblisalat	
	Bio Knospe-Spaghetti Rahmspinat Tomatensauce	Quorn-Hackbraten Bratensauce Gebratene Paprika- kartoffeln Broccoli	Raviolini Verdura, Drei Käse-Sauce Bio Knospe- Gartenerbsen	Knusperstäbchen Zitronenreis Kürbisgemüse Rüeblisalat Maissalat	Pizza mit Vollkornboden Mexikanischer Salat
	Saisonale Früchte Brötchen dunkel Mini Pic Babybel	Saisonale Früchte Brownies	Saisonale Früchte Weggli Schoggistängeli	Saisonale Früchte Brötchen dunkel Frischkäse Thon-Mousse	Saisonale Früchte Maiswaffeln Hüttenkäse

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!