



Menüplan Woche 43, 19. Oktober bis 23. Oktober 2026

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Hackbraten Rind 100% Kartoffelgratin Gemüsemischung	Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Rösti Grüne Bohnen	Pouletgeschnetzeltes an Stroganowsauce Reis Erbsli und Rüebli		
 Vegie	Kartoffelgratin Vegi-Burger Gemüsemischung	Gezupftes Planted mit Jackfruit an BBQ- Sauce Rösti Grüne Bohnen	Knusperstäbchen Reis Erbsli und Rüebli	Soja-Hackbällchen Champignons-Rahmsauce Blattspinat Ribelmaisspätzli	Raviolini Verdura, Drei Käse-Sauce Tomatensauce Broccoli
 Zvieri	Saisonale Früchte Zwieback Konfitüre und Butter	Saisonale Früchte Brötchen dunkel Mini Pic Baby bell	Saisonale Früchte Laugenbrezel mit Butter	Saisonale Früchte Birchemüesli	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, Herr Antonio Masso:
E-Mail antonio.mass@schulen.zuerich.ch

Kurzfristige Menüänderungen bleiben vorbehalten!



Menüplan Woche 44, 26 Oktober. bis 30. Oktober 2026

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		Rindsgeschnetzeltes mit brauner Sauce Kartoffelstock Bio Knospe-Gartenerbsen	Kalbs-Brätchügeli Rahmsauce Grüne Bohnen Quarkspätzli		
 Vegie	Bio Knospe-Pasta Tomatensauce Blattspinat Pesto	Gemüse-Ragout Kartoffelstock Bio Knospe-Gartenerbsen	Bio-Tofu-Ragout Rahmsauce Grüne Bohnen Quarkspätzli	Pizza Mexikanischer Salat Rüebli-salat Randensalat	Vegi-Frühlingsrollen Gelber-Reis Herbstgemüsesalat
 Zvieri	Saisonale Früchte Brötchen dunkel Luzerner Rahmkäse Fleisch	Saisonale Früchte Weggli Schoggistängeli	Saisonale Früchte Madeleines	Saisonale Früchte Reiswaffeln Hüttenkäse Gurken	Saisonale Früchte Marmor-Cake

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!