



Menüplan Woche 05, 26. Januar bis 30. Januar 2026

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Kalbs-Brätschügeli Sauce nach Züri-Art Grüne Bohnen Pastetli Gurkensalat		Rindsvoressen mit Cremolatasauce Schupfnudeln Bio Knospe- Gartenerbsen		Rindsburger Hamburgerbrötchen Cole Slaw-Salat Bio-Ofenfrites
	Vegi Bio-Tofu-Ragout Rahmsauce Grüne Bohnen Pastetli Gurkensalat	Bio Knospe-Makkaroni Napoli-Sauce Romanesco Randensalat	Gemüseragout Bio Knospe- Gartenerbsen Schupfnudeln	Kartoffel-Gnocchi Gemüsebolognese Glasierte Rüebliwürfel Linsensalat Couscoussalat	Vegiburger Hamburgerbrötchen Cole Slaw-Salat Bio-Ofenfrites
	Zvieri Saisonale Früchte Hug Zwieback mit Frischkäse	Saisonale Früchte Schoggimousse	Saisonale Früchte Farmer	Saisonale Früchte Laugenbrötchen Käse	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 06, 2. Februar bis 06. Februar 2026

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		Spiess-Poulet Schenkel Rösti-Halbmond Randensalat Rüeblisalat Erbsen mit Babykarotten	Poulet-Kebab Kebabbrot Bohnensalat Couscous-Salat		
 Vegi	Bio Knospe-Linguine Cinque Pi-Sauce Eblysalat Linsensalat	Vegi Crispy Nuggets Rösti-Halbmond Randensalat Rüeblisalat Erbsen mit Babykarotten	Vegi-Kebab Kebabbrot Bohnensalat Cous Cous Salat	Vegetarisches Soja-Schnitzel paniert Zitronenreis Maissalat Broccoli	Bio Tomaten-Mozzarella-Panzerotti Italienischer Bohnensalat
 Zvieri	Saisonale Früchte Brötchen Konfitüre und Butter	Saisonale Früchte Pop Corn Zwieback Frischkäse	Saisonale Früchte Brötchen dunkel Mini Pic Babybel	Saisonale Früchte Linzerschnitte	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 Herrn Antonio Masso

E-Mail antonio.masso@schulen.zuerich.ch

Kurzfristige Menüänderungen bleiben vorbehalten!