



Menüplan Woche 45, 3. bis 7.November 2025

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Spiess-Poulet Schenkel Salzkartoffeln Broccoli Bio Quinoasalat Avocado-Dip		Rindsgulasch Blattspinat Röstikroketten Randensalat	Bio Knospe-Spätzli Drei Käse-Sauce Tomatensauce Couscous mit Linse	
 Vegie	Vegi Planet Schnitzel classic, vegan Salzkartoffeln Broccoli Bio Quinoasalat Avocado-Dip	Vegi -Frühlingsrollen Gelber Basmatireis Maissalat Grüne Bohnen	Gemüseeeintopf Röstikroketten Blattspinat	Bio Knospe-Spätzli Drei Käse-Sauce Tomatensauce Couscous mit Linse Erbsen mit Babykarotten	Bio Knospe Tagliatelle Cinque Pi-Sauce Eblysalat Herbstgemüse
 Zvieri	Saisonale Früchte Reiswaffeln Hüttenkäse Gurken	Saisonale Früchte Hug Zwieback Konfitüre und Butter	Saisonale Früchte Brioche	Saisonale Früchte Brötchen dunkel Kalbfleischwurst Käse	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 Herrn Antonio Masso
E-Mail antonio.mass@schulen.zuerich.ch

Kurzfristige Menüänderungen bleiben vorbehalten!



Menüplan Woche 46, 10. bis 14. November 2025

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
			Pouletnuggets gebratene Paprikakartoffeln Bio Knospe- Gartenerbsen		Lasagne Kürbisgemüse Randensalat mit Äpfeln
 Vegie	Vegetarisches Soja- Schnitzel paniert Bio Knospe Röstikroketten Broccoli	Bio Tomaten- Mozzarella Panzerotti Italienischer Bohnensalat	Vegi-Crispy Nuggets Gebratene Paprikakartoffeln Bio Knospe- Gartenerbsen	Bio Knospe-Vollkorn Spaghetti Tomatensauce Rahmspinat	Lasagne vegetarische Bolognese-Lasagne Kürbisgemüse Randensalat mit Äpfeln
 Zvieri	Saisonale Früchte Weggli Schoggistängeli	Saisonale Früchte Brötchen dunkel Mini Pic Babybel	Saisonale Früchte Apfelmuffin	Saisonale Früchte Rüebli-Cake 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 47, 17. bis 21.November 2025

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
			Bio Knospe-Linguine Blattspinat Bolognesesauce	Pouletbratwurst Bratkartoffeln Broccoli Couscoussalat Randensalat	Kalbs- Brätchügeli Rahmsauce Butter- Pastetli Bio Knospe- Gartenerbsen
 Vegie	Älpler Makkaroni Apfelmus Sauerrahm-Gurkensalat	Kartoffel-Gnocchi Tomatensauce Erbsen mit Babykarotten	Bio Knospe-Linguine Blattspinat Tomatensauce	Planted-Bratwurst Bratkartoffeln Broccoli Couscoussalat Randensalat	Tofu-Ragout Appenzeller Kräutersauce Butter-Pastetli Bio Knospe- Gartenerbsen
 Zvieri	Saisonale Früchte Pop Corn Frischkäse Darvida	Saisonale Früchte Brioche	Saisonale Früchte Hug Zwieback mit Frischkäse	Saisonale Früchte Laugenbrezel mit Butter	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 Herrn Antonio Masso
E-Mail antonio.mass@schulen.zuerich.ch

Kurzfristige Menüänderungen bleiben vorbehalten!



Menüplan Woche 48, 24. bis 28.November 2025

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		Poulet Schnitzel Bio-Ofenfrites Broccoli Rüebliсалат		Ravioli Carne (Rindfleisch) Tomatensauce Blattspinat Bio Quinoasalat	Fischstäbli Schnittlauch-Remouladen-Dip Reis Maissalat Gemüsemischung
 Vegie	Pizza Grüne Bohnen Couscousalat Randensalat	Vegi Planet Schnitzel classic, vegan Bio-Ofenfrites Broccoli Rüebliсалат	Bio Knospe Spätzli Tomatensauce Bio Knospe Gartenerbsen	Gemüseravioli Tomatensauce Blattspinat Bio Quinoasalat	Knusperstäbchen Schnittlauch-Remouladen-Dip Reis Maissalat Gemüsemischung
 Zvieri	Saisonale Früchte Nature Joghurt Milch Corn Flakes	Saisonale Früchte Gemüse mit verschiedenen Dipsaucen	Saisonale Früchte Farmer Stengel	Saisonale Früchte Schoggi-Muffin Party	Saisonale Früchte Laugenbrötli Käse

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!