

# Menüplan

KW 23  
01.06.-05.06.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<i>Mittagessen</i>	<i>Mittagessen</i>	<i>Mittagessen</i>	<i>Mittagessen</i>	<i>Mittagessen</i>
Tagessuppe Reis Casimir Glasierte Karotten	Tagessuppe Cevapcici Fladenbrot Salatbuffet Brownies mit Süsskartoffel	Tagessuppe Zucchini-Piccata-Puffer Gauchosauce Bratkartoffeln Zucchini	Tagessuppe Bio Knospe-Vollkorn Spaghetti Tomatensauce und Pesto Broccoli	Tagessuppe Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti-Halbmond Spinat Salatbuffet
<i>vegetarische Alternative</i>	<i>vegetarische Alternative</i>	<i>vegetarische Alternative</i>	<i>vegetarische Alternative</i>	<i>vegetarische Alternative</i>
Rüebli-Tomaten-Wähe Salatbuffet	Crispy Tofu Ecken hausgemachte Dip-Saucen Salatbuffet	Penne Basilikum Pesto und Tomatensauce Zucchini	Spätzligratin mit Gemüse	Ravioli mit Bärlauch Tomatensauce mit Basilikum
<i>Rohkost</i>	<i>Rohkost</i>	<i>Rohkost</i>	<i>Rohkost</i>	<i>Rohkost</i>
Mattenhof Buffet* Fingerfood Frische Saisonfrüchte	Frische Rohkostvariation Früchte-Power Bunte Salatschüssel	Mattenhof Buffet* Fingerfood Bunter Vitamin Mix	Frische Rohkostvariation Früchte-Power Grüner Mix	Mattenhof Buffet* Fingerfood Frische Saisonfrüchte
<i>Zvieri</i>	<i>Zvieri</i>	<i>Zvieri</i>	<i>Zvieri</i>	<i>Zvieri</i>
Darvida Kräuter Dip Frische Früchte der Saison	Bananenbrot Früchte-Power	Tuc mit Käse Frische Früchte der Saison	Mattenhofkreation Frische Früchte der Saison	Mini Sandwiches Frische Früchte der Saison

Um Foodwaste zu verhindern können einzelne Menükomponenten variieren. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Gerne geben wir dir Auskunft über Allergene, Inhaltsstoffe oder Herkunft von Lebensmittel.

Die „Mattenhofkreation“ beim Zvieri ist Teil unseres Foodwaste-Projekts. Dabei werden überschüssige, einwandfreie Lebensmittel vom Tag kreativ weiterverarbeitet und zu einem vollwertigen Zvieriangebot ergänzt.

\*Mattenhof-Buffer: ein abwechslungsreiches self-service-Angebot für die Kinder. Bestehend aus Rohkost, Obst und Früchten nach Saison, Salaten, Nüssen, Käse und immer wieder mal etwas zum probieren.

**Die Menügestaltung richtet sich nach den Ernährungsrichtlinien und der Nachhaltigkeitsstrategie der Stadt Zürich.**