



**TAGESSCHULE
NORDSTERN**

Menüplan

19.01.2026 bis 23.01.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Salate vom Buffet	Salate vom Buffet	Salate vom Buffet	Salate vom Buffet	Salate vom Buffet
Hauptgang Fleisch	Rindshackbraten Bratensauce			Fischstäbli Zitronen-Dip	
Beilage & Gemüse	Ribelimaisspätzli Rotkraut	Vollreis Gemüse	Schmorgemüse	Schmelzkartoffeln Rahmspinat	
Hauptgang Vegetarisch		Panaeng-Curry mit Saitan	Spinatravioli Kürbissauce		Teigwaren Tomatenrahmsauce
Dessert			Kuchen		
Z`vieri	Reiswaffeln Hüttenkäse/Oliven	Griesbrei Apfelmus	Pizzaschnecke	Früchtequark	Käsewähre
			<u>Allgemeine Info:</u>		
	Es kocht für Sie das Mensateam: Christian Bohnert (Leitung Grossregenerieküche), Gülten Kazazi, Julieta Ciafardini, Emine Ibrahimli, Kerstin Bertschi, Barbora Kovacova		Wenn nicht anders deklariert kommen Fleisch und Geflügel aus der Schweiz	Der Fisch ist MSC zertifiziert. Zur Herkunft des Fisches kann das Mensapersonal Auskunft geben	Zu Allergenen geben die Mitarbeitenden gerne Auskunft