




























TAGESCHULE NORDSTERN

Menüplan

04.05.2026 bis 08.05.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Salate vom Buffet	Salate vom Buffet	Salate vom Buffet	Salate vom Buffet	Salate vom Buffet
Hauptgang Fleisch			Poulet-Dönerfleisch  	Gebratenes Buntbarschfilet   Dillrahmsauce	
Beilage & Gemüse		Vollkorn-Bulgur  Gemüse  	Fladenbrot  Gemüsereis  	Butterreis  Blattspinat 	
Hauptgang Vegetarisch	Ravioli mit Bärlauch   Tomatensauce 	Crispy-Nuggets  Kräuterquark 	Falafel	Eieromelette  	Vollkornteigwaren  Tomatensauce  
Dessert	Apfelmuffin				
Z'vieri	Reiswaffeln Käse	Birchermüsli	Vollkornbrot Friskäse	Milchreis Früchtekompott	Dar Vida
			Allgemeine Info:		
	Es kocht für Sie das Mensateam: Christian Bohnert (Leitung Grossregenerierküche), Gülten Kazazi, Julieta Ciafardini, Emine Ibrahim, 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	Legende  ohne Gluten  ohne Laktose Für Informationen zu Allergenen geben ihnen die Mitarbeitenden Auskunft.

