





















TAGESSCHULE NORDSTERN

Menüplan

15.06.2026 bis 19.06.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Salate vom Buffet	Salate vom Buffet	Salate vom Buffet	Salate vom Buffet	Salate vom Buffet
Hauptgang Fleisch		Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 		Spaghetti Bolognese  	
Beilage & Gemüse	Apfelmus Röstzwiebeln	Quarkspätzli Karotten  		Reibkäse 	Quinoa  grüne Bohnen   
Hauptgang Vegetarisch	Mac and cheese	Kichererbsenragout mit Pilzen 	Pizza Margaritha		Gemüsekroketten  Tomatensalsa   
Dessert		Glace			
Z'vieri	Vollkornbrot Hüttenkäse	Birchermüsli	Käsebrot Essiggurken	Apfelstrudel Vanillesauce	Gemüsetortilla
			Allgemeine Info:		
	Es kocht für Sie das Mensateam: Christian Bohnert (Leitung Grossregenerierküche), Gülten Kazazi, Julieta Cifardini, 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.