



19. Oktober – 23. Oktober 2026

	<u>Mittagsmenü</u>	<u>Z'vieri</u>
Montag	Kalbsbratwurst Planted-Bratwurst Zwiebelsauce Rösti-Halbmond Karotten Rohkostteller, Salat und Nüsse	Waffeln mit Ahornsirup Früchteteller
Dienstag	Fischstäbli (MSC) Knusperstäbchen Mayonnaise selbstgekochter Basmatireis Rahmspinat Rohkostteller, Salat und Nüsse	Focaccia Brot mit Babybel Käse Früchteteller
Mittwoch	Betreuung geschlossen	
Donnerstag	Bio-Tortellini mit Ricotta und Spinat selbstgemachte Tomatensauce Reibkäse Gurkensalat Rohkostteller, Salat und Nüsse	Z'Vieri im Betreuungsstandort Turner
Freitag	Pouletgeschnetzeltes mit Casimirsauce selbstgemachtes vegetarisches Curry selbstgekochter Couscous Broccoli Rohkostteller, Salat und Nüsse	Z'Vieri im Betreuungsstandort Turner

Angaben zur Herkunft der tierischen Produkte könnt ihr der Menu and more Liste entnehmen.
Auskunft über mögliche Allergene in unseren Speisen erteilen wir euch gerne mündlich.
Änderungen der Speisekarte aufgrund des Marktangebotes oder Schulprogrammes vorbehalten.

Legende: + Wunsch der Schulkinder



19. Oktober – 23. Oktober 2026

	<u>Mittagsmenü</u>	<u>Z'vieri</u>
Montag	Knospe- Linguine Pesto Reibkäse Grüner Salat Rohkostteller	Butter Brezel Früchteteller
Dienstag	Kalbsbratwust Vegi-Bratwurst Zwiebelsauce Rösti-Halbmond Grüner Salat Rohkostteller	Popcorn Früchteteller
Mittwoch	Fischstäbchen (MSC) Vegetarische Knusperli Zitronen-Quark-Mayonnaise Selbstgekochter Reis Gemüse Grüner Salat Rohkostteller	Überraschungs z'vieri
Donnerstag	Tortellini mit Ricotta und Spinat Selbstgemachte Tomatensauce Grüner Salat Rohkostteller	Darvida Früchteteller
Freitag	Poulet Cordonbleu Gemüse-Bällchen Cocktailsauce Riebelspätzli Gemüse Grüner Salat Rohkostteller	Maiswaffeln Hüttenkäse Früchteteller

Angaben zur Herkunft der tierischen Produkte könnt ihr der Menu and more Liste entnehmen.
Auskunft über mögliche Allergene in unseren Speisen erteilen wir euch gerne mündlich.
Änderungen der Speisekarte aufgrund des Marktangebotes oder Schulprogrammes vorbehalten.

Legende: + Wunsch der Schulkinder



19. Oktober – 23. Oktober 2026

	<u>Mittagsmenü</u>	<u>Z'vieri</u>
Montag	Gemüsebällchen Curry-Dip Couscous Grüner Salat Rohkostteller	Minibrötchen Frischkäse Früchteteller
Dienstag	Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Rösti-Halbmond Grüner Salat Rohkostteller	Birchermüesli Früchteteller
Mittwoch	Fischstäbli Zitronen-Quark-Mayonnaise Vegi: Knusperstäbchen Bio-Cocktailsauce Reis Grüner Salat Rohkostteller	Überraschungs-Zvieri Früchteteller
Donnerstag	Bio-Tortellini mit Ricotta und Spinat Ratatouillesauce Reibkäse Grüner Salat Rohkostteller	Butterbrezel Früchteteller
Freitag	Poulet-Cordon bleu Bio-Cocktailsauce Gebratene Paprikakartoffeln Grüner Salat Rohkostteller	Tortilla Chips Salsa Früchteteller

Angaben zur Herkunft der tierischen Produkte könnt ihr der Menu and more Liste entnehmen.
Auskunft über mögliche Allergene in unseren Speisen erteilen wir euch gerne mündlich.
Änderungen der Speisekarte aufgrund des Marktangebotes oder Schulprogrammes vorbehalten.

Legende: + Wunsch der Schulkinder



Betreuung Kronenwiese

19. Oktober – 23. Oktober 2026

	<u>Mittagsmenü</u>	<u>Z'vieri</u>
Montag	Gratinierte Gnocchi mit Kürbis Karottensalat Rohkostteller	Milchreis mit Apfelmus Früchteteller
Dienstag	Kalbsbratwurst Planted-Bratwurst Zwiebelsauce Selbstgekochter Reis Maissalat Rohkostteller und Salat	Brot mit Butter und Konfitüre Früchteteller
Mittwoch	Betreuung im Weinberg	
Donnerstag	Fischstäbli (MSC) Zitronen-Quark-Mayonnaise Peterlikartoffeln Gurkensalat Rohkostteller und Salat	Tortilla Chips mit Hüttenkäse Früchteteller
Freitag	Soja-Hackbällchen Selbstgemachte Rahmsauce Ribelmaisspätzli Avocadosalat Rohkostteller und Salat	Karottenkuchen Früchteteller

Angaben zur Herkunft der tierischen Produkte könnt ihr der Menu and more Liste entnehmen.
Auskunft über mögliche Allergene in unseren Speisen erteilen wir euch gerne mündlich.
Änderungen der Speisekarte aufgrund des Marktangebotes oder Schulprogrammes vorbehalten.

Legende: + Wunsch der Schulkinder