

Woche 4

Menüplan vom 20. Januar bis 24. Januar 2025

Schule	Vegetarisches Menü	Tages Menü	Tages Hit	Suppe/Pastaplausch/Dessert
Mo 20.01.	<ul style="list-style-type: none"> ___ Indisches Dal Makhani ___ Naan-Brot ___ Gelber Basmatireis (Reis Bio & Fairtrade) ___ Randengemüse 	<ul style="list-style-type: none"> ___ Kalbsgeschnetzeltes nach Züri-Art ___ Kartoffel-Gnocchi ___ Wintergemüse ___ Kohlräbblisalat 	<ul style="list-style-type: none"> ___ Chäs-Chüechli ___ Tomaten-Dip ___ Bio Knospe-Farfalle ___ Rüeblisalat 	<ul style="list-style-type: none"> ___ Haferkernsuppe ___ Bio Knospe-Farfalle (PP) ___ Tomaten-Gemüsesauce (PP) ___ Bireweggli
Di 21.01.	<ul style="list-style-type: none"> ___ Planted Knusperli ca. 2-3 Stück ___ Süss-Sauer Dip ___ Bio Cous Cous ___ Broccoli 	<ul style="list-style-type: none"> ___ Pouletnuggets ca. 3-4 Stk ___ Süss-Sauer Dip ___ Bio Kokos-Reis ___ Asiatischer Rotkabisalat 	<ul style="list-style-type: none"> ___ Älpler Makkaroni ___ Bio Maissalat ___ Gemüsesalat ___ Apfelmus 	<ul style="list-style-type: none"> ___ Schwarzwurzelpüreesuppe ___ Bio Knospe-Müschi (PP) ___ Sugo di Tofu (PP) ___ Apfel-Tiramisu
Mi 22.01.	<ul style="list-style-type: none"> ___ Gebratenes Sbrinzertätschli ___ Mikadosauce ___ Bio Knospe-Fettuccine ___ Bunter Gemüsesalat 	<ul style="list-style-type: none"> ___ Rindsgeschnetzeltes mit brauner Sauce ___ Quarkspätzli ___ Karottenstäbchen 	<ul style="list-style-type: none"> ___ Apfelwähe ___ Kürbis-Quiche ___ Zucchettisalat 	<ul style="list-style-type: none"> ___ Minestrone ___ Bio Knospe-Fettuccine (PP) ___ Zucchini-Cashew-Sauce (PP) ___ Schokoladenpudding
Do 23.01.	<ul style="list-style-type: none"> ___ Bio Tomaten-Mozzarella-Panzerotti ___ Schnittlauch-Remouladen-Dip ___ Gelbe Bohnen ___ Kichererbsensalat mit Joghurt 	<ul style="list-style-type: none"> ___ Pouletburger ___ Bio Cocktailsauce ___ IP-SUISSE Hamburgerbrötchen ___ Cole Slaw Salat 	<ul style="list-style-type: none"> ___ Schweinsragout mit Tessinersauce ___ Bio Knospe-Röstikroketten ca. 4-5 Stk ___ Rahm-Wirsing 	<ul style="list-style-type: none"> ___ Kürbiscremesuppe ___ Bio Knospe-Vollkorn Penne (PP) ___ Linsen-Bolognese (PP) ___ Orangensalat
Fr 24.01.	<ul style="list-style-type: none"> ___ Kürbis-Piccata-Puffer 2 Stk ___ Napoli Sauce ___ Bio Reis ___ Bio Knospe-Gartenerbsen 	<ul style="list-style-type: none"> ___ Gebratenes Seehechtfilet (MSC) ___ Sauce nach Zuger-Art ___ Gebratene Kartoffelwürfel ___ Blattspinat 	<ul style="list-style-type: none"> ___ Soja-Streifen mit Stroganowsauce ___ Bio Knospe-Spiralen ___ Randensalat 	<ul style="list-style-type: none"> ___ Broccolipüreesuppe ___ Bio Knospe-Spiralen (PP) ___ Poulettopf mit getrockneten Tomaten (PP) ___ Bananencake

menuandmore verwendet ausschliesslich Schweizer Fleisch und Geflügel.

Legende: ohne Gluten ohne Laktose saisonal

Für Informationen zu Allergenen geben ihnen die Mitarbeitenden Auskunft.



Aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht.
www.asc-aqua.org/de



Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei.
www.msc.org/de