

Woche 43

Menüplan vom 21. Oktober bis 25. Oktober 2024

Schule	Vegetarisches Menü	Tages Menü	Tages Hit	Suppe/Pastaplansch/Dessert
Mo 21.10.	<ul style="list-style-type: none"> ___ Quorn-Wings ca. 2-3 Stk ___ Tomatensalsa ___ Bio Knospe-Farfalle ___ Randengemüse 	<ul style="list-style-type: none"> ___ Kalbsgeschnetzeltes nach Züri-Art ___ Kartoffel-Gnocchi ___ Herbstgemüse 	<ul style="list-style-type: none"> ___ Indisches Dal Makhani ___ Naan-Brot ___ Rüeblisalat 	<ul style="list-style-type: none"> ___ Haferkernsuppe ___ Bio Knospe-Farfalle (PP) ___ Tomaten-Gemüsesauce (PP) ___ Bireweggli
Di 22.10.	<ul style="list-style-type: none"> ___ Planted Knusperli ca. 2-3 Stück ___ Süss-Sauer Dip ___ Röstikroketten ca. 4-5 Stk ___ Broccoli 	<ul style="list-style-type: none"> ___ Pouletnuggets ca. 3-4 Stk ___ Süss-Sauer Dip ___ Bio Kokos-Reis ___ Asiatischer Rotkabissalat 	<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 23.10.	<ul style="list-style-type: none"> ___ Gebratenes Sbrinzertäschli ___ Mikadosauce ___ Bio Knospe-Fettuccine ___ Zucchettisalat 	<ul style="list-style-type: none"> ___ Rindsgeschnetzeltes mit brauner Sauce ___ Quarkspätzli ___ Karottenstäbchen 	<ul style="list-style-type: none"> ___ Zwetschgenwähe ___ Gemüsewähe ___ Bunter Gemüsesalat 	<ul style="list-style-type: none"> ___ Minestrone ___ Bio Knospe-Fettuccine (PP) ___ Zucchini-Cashew-Sauce (PP) ___ Schokoladenpudding
Do 24.10.	<ul style="list-style-type: none"> ___ Kürbis-Piccata-Puffer 2 Stk ___ Tomatensauce ___ Bio Reis ___ Bio Knospe-Gartenerbsen 	<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 Cous Cous ___ Rahm-Wirsing 	<ul style="list-style-type: none"> ___ Kürbiscremesuppe ___ Bio Knospe-Vollkorn Penne (PP) ___ Linsen-Bolognese (PP) ___ Orangensalat
Fr 25.10.	<ul style="list-style-type: none"> ___ Bio Tomaten-Mozzarella-Panzerotti ___ Schnittlauch-Remouladen-Dip ___ Gelbe Bohnen ___ Kichererbsensalat mit Joghurt 	<ul style="list-style-type: none"> ___ Kabeljau in Kornpanade (MSC) ___ Schnittlauch-Remouladen-Dip ___ Gebratene Kartoffelwürfel ___ Blattspinat 	<ul style="list-style-type: none"> ___ Soja-Streifen mit Stroganowsauce ___ Bio Basmatireis ___ Randensalat 	<ul style="list-style-type: none"> ___ Broccolipüreesuppe ___ Bio Knospe-Spiralen (PP) ___ Pouletopf mit getrockneten Tomaten (PP) ___ Cranberry Cake

menuandmore verwendet ausschliesslich Schweizer Fleisch und Geflügel.

Legende: ohne Gluten ohne Laktose saisonal

Für Informationen zu Allergenen geben ihnen die Mitarbeitenden Auskunft.



ASC-C-00218
Aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht.
www.asc-aqua.org/de

MSC-C-52323
Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei.
www.msc.org/de