

Woche 14

Menüplan vom 31. März bis 04. April 2025

Schule	Vegetarisches Menü	Tages Menü	Tages Hit	Suppe/Pastaplausch/Dessert
<b>Mo 31.03.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Okara Burger ☒</li> <li>Arrabiata-Sauce ☑ ☒</li> <li>Bio Knospe-Müscheli ☑</li> <li>Vichy Karotten ☑ ☒ ▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rindfleischburger ☑ ☒</li> <li>Bio-Cocktailsauce ☑ ☒</li> <li>IP-SUISSE Hamburgerbrötchen</li> <li>Bio-Ofenfrites ☑ ☒</li> <li>Selleriesalat ☑ ☒ ▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falafelkugeln ca. 5-6 Stk ☑ ☒</li> <li>Kräuterquark-Dip ☒</li> <li>Bio-Reis ☑ ☒</li> <li>Broccoli ☑ ☒</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Klare Gemüsesuppe ☑ ☒</li> <li>Bio Knospe-Müscheli (PP) ☑</li> <li>Napoli-Sauce (PP) ☑ ☒</li> <li>Aprikostenstreuselkuchen</li> </ul>
<b>Di 01.04.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quorngeschnetzeltes ☑ ☒</li> <li>Champignonrahmsauce ☒</li> <li>Römische Griessnocke</li> <li>Romanesco ☑ ☒</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pouletschenkel ☑ ☒</li> <li>Provencalesauce ☑ ☒</li> <li>Bio Knospe-Penne ☑</li> <li>Frühlingsgemüsesalat ☑ ☒ ▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebrautes Buntbarschfilet (ASC) ☑ ☒</li> <li>Sauce nach Zuger-Art ☒</li> <li>Dampfkartoffeln ☑ ☒</li> <li>Gelber Bohnensalat ☑ ☒</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erbsenpüreesuppe ☑ ☒</li> <li>Bio Knospe-Penne (PP) ☑</li> <li>Sbrinzer Käsesauce (PP) ☒</li> <li>Bio-Milchreis ☒</li> <li>Erdbeer-Rhabarber-Kompott ☑ ☒ ▲</li> </ul>
<b>Mi 02.04.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vegetarisches Soja-Schnitzel paniert ☑</li> <li>Bratkartoffeln ☑ ☒</li> <li>Bio-Maissalat ☑ ☒</li> <li>Kohlragigemüse ☑ ☒</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rindsgehacktes mit IP-SUISSE Fleisch ☑ ☒</li> <li>Bio Knospe-Vollkorn Hörnli ☑</li> <li>Sauerrahm-Gurkensalat ☒ ▲</li> <li>Apfelmus ☑ ☒</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>IP-SUISSE paniertes Schweinsschnitzel ☑</li> <li>Wildreis (Reis Bio Fairtrade) ☑ ☒</li> <li>Ratatouille ☑ ☒</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rüeblicremesuppe ☒ ▲</li> <li>Bio Knospe-Vollkorn Hörnli (PP) ☑</li> <li>Gemüsebolognese (PP) ☑ ☒</li> <li>Linzerschnitte</li> </ul>
<b>Do 03.04.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gemüsebällchen ca. 3-4 Stk ☑</li> <li>Jägersauce ☑ ☒</li> <li>Bio-Couscous ☑</li> <li>Bohnensalat ☑ ☒</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kalbs-Brätchügeli ☑ ☒</li> <li>Rahmsauce ☒</li> <li>Kartoffelstock ☒</li> <li>Karottenstäbchen ☑ ☒ ▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fajitasfüllung mit Poulet ☑ ☒</li> <li>Vollkorn-Weizen-Tortilla ☑</li> <li>Randensalat ☑ ☒</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frühlingsuppe ☑ ☒ ▲</li> <li>Bio Knospe-Fettuccine (PP) ☑</li> <li>Peperoni-Linsen-Pastasauce (PP) ☒ ☒</li> <li>Bananencreme ☒</li> </ul>
<b>Fr 04.04.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soja-Streifen ☑</li> <li>Casimirsauce ☒</li> <li>Pilaw Reis (Reis Bio &amp; Fairtrade) ☑ ☒</li> <li>Asiatisches Mischgemüse ☑ ☒</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Seehecht-Piccata (MSC)</li> <li>Tomatensalsa ☑ ☒</li> <li>Gebratene Paprikakartoffeln ☑ ☒</li> <li>Bio Knospe-Rahmspinat ☒ ▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bärlauch Ravioli</li> <li>Schnittlauchsauce ☒</li> <li>Mexikanischer Salat ☑ ☒</li> <li>Rüebliisalat ☑ ☒ ▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kohlrapipüreesuppe ☑ ☒</li> <li>Bio Knospe-Spaghetti (PP) ☑</li> <li>Tomaten-Zucchetti-Sugo mit Poulet-Meatballs (PP) ☑ ☒</li> <li>Brownies</li> </ul>

menuandmore verwendet ausschliesslich Schweizer Fleisch und Geflügel.

Legende:  ohne Gluten  ohne Laktose  saisonal

Für Informationen zu Allergenen geben ihnen die Mitarbeitenden Auskunft.



Die mit Bio Knospe gekennzeichneten Produkte sind bio-zertifiziert und Knospe-licenziert.



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



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