

Woche 34

Menüplan vom 17.08 bis 21.08 2026

Schulen	Vegetarisch		Tages Menü		Tages - Hit		Suppen / Pastaplausch / Dessert	
Mo. 17.08	— Bio-Tofu-Ragout — Appenzeller Kräutersauce — Kartoffelstock — Kohlrabigemüse	   	— Kalbs-Brätchügeli — Champignonsrahmsauce — Bio Knospe-Spätzli — Gelber Bohnensalat	   	— Pizza mit Vollkornboden — Rettichsalat — Hülsenfrüchesalat	  	— Gemüsecremesuppe — Bio Knospe-Fettuccine (PP) — Zweierlei-Gehacktes (L/R) (PP) — Madeleines	   
Di. 18.08	— Okara Burger — Tzatziki — Bio-Wildreis — Fenchel-Gemüse	   	— Rindfleischburger — Bio-Cocktailsauce — IP-SUISSE Hamburgerbrötchen — Bio-Ofenfrites — Broccoli	   	— Teigtasche mit Samosa-Füllung — Curry-Dip — Kichererbsen — Rüeblisalat — Weisses Kabissalat	   	— Schwarzwurzpüreesuppe — Bio Knospe-Vollkorn Fusilli (PP) — Tomaten-Zucchetti-Sugo (PP) — Dessertpudding — Kirschenkompott	    
Mi. 19.08	— Blumenkohl-Käse-Medaillon — Tomatensauce mit Kräutern — Randen-Couscous — Geschmorte Karotten	   	— Pouletgeschnetzeltes mit Tikka Masala Sauce — Bio-Reis — Bio Knospe-Gartenerbsen	   	— IP-SUISSE Fleischkäse (S) — Senfrahmsauce — Bio Knospe-Röstikroketten — Zucchettiwürfel	   	— Rüeblipüreesuppe — Bio Knospe-Spiralen (PP) — Linsen-Bolognese (PP) — Linserschnitte	   
Do. 20.08	— Quorn-Hackbraten — Rosmarin-Bratensauce — Polenta — Auberginen-Caponata — Stangenselleriesalat mit Apfel	   	— Gebratenes Buntbarschfilet (ASC) — Zitronenrahmsauce — Peterlikartoffeln — Blattspinat	   	— Vegetarische Pops — Kräuterquark-Dip — Bio-Vollreis — Sommergemüsesalat	   	— Erbsenpüreesuppe — Bio Knospe-Vollkorn Penne (PP) — Aceto Rahmsauce mit Pouletschinken (PP) — Fruchtsalat	   
Fr. 21.08	— Gebratenes Sbrinzertätschli — Kräutercreme-Dip — Pilaw Reis — Gemüsesalat	   	— Paniertes Pouletschnitzel — Tomatensalsa — Gebratene Wellenkartoffeln — Grüne Bohnen — Randensalat	    	— Birchermüesli — Vorzugsbutter Mödeli — IP-SUISSE Vollkornbrot — Gurkensalat	  	— Süsskartoffelcremesuppe — Bio Knospe-Linguine (PP) — Käsesauce mit Broccoli (PP) — Aprikosencreme	    

menuandmore verwendet ausschliesslich Schweizer Fleisch und Geflügel.

Legende:  ohne Gluten  ohne Laktose  saisonal
Für Informationen zu Allergenen geben ihnen die Mitarbeitenden Auskunft.

Menu and More AG, Pfadackerstrasse 10, 8957 Spreitenbach | Tel. 044 448 26 11 | info@menuandmore.ch | www.menuandmore.ch