



Menüplan Mittagsbetreuung

Tagesstrukturen

Bühl, Egg, Feld, Guldisloo & Walenbach

Woche 37

7. bis 11. September 2026

Montag:

07.09

Quornschnitzel gebraten
(Braune Sauce)
Ebly
Blumenkohl
Eisbergsalat

Dienstag:

08.09

Rindsgeschnetzeltes
(Italienische Sauce)
Nudeln
Fenchelgemüse

Zwetschgen

Mittwoch:

09.09

Kalb-Chipolata
(Tomatensauce)
Reis
Selleriestäbchen

Apfel

Donnerstag:

10.09

Soja-bolognese
(Reibkäse)
Hörnli
Apfelmus
Saisonsalat

Freitag:

11.09

Lachsforellenfilet gebraten
(Mayonnaise)
Salzkartoffeln
Broccoli

Wasserglace

Fleischdeklaration / Herkunft

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch:
Geflügel:

Schweiz, Zürcher Oberland
Schweiz, Zürcher Oberland und Aargau

Montag	FLEISCH / FISCH	
	Äplermakkaroni mit Trutenschinken Apfelmues	
	Beilagen: gemischter Blattsalat, Randensalat mit Apfel Mischgemüse	
Dienstag	VEGETARISCH	FLEISCH / FISCH
	Vegi Nuggets Ketchup Heinz Bratensauce Pilawreis	Chicken Nuggets Ketchup Heinz Bratensauce Pilawreis
	Beilagen: gemischter Blattsalat, Fenchelsalat Karotten glasiert	
Mittwoch	INTERNATIONAL	
	Pouletbruststreifen nach asiatischer Art BIO Basmati Reis	
	Beilagen: Blattsalat mit Sonnenblumenkernen	
Donnerstag	VEGETARISCH	
	Tortellini Ricotta Spinat Tomatensauce mit Bio Tomaten geriebener Parmesan	
	Beilagen: gemischter Blattsalat, Gemüsesalat mit Kräutern Peperonata	
Freitag	VEGETARISCH	NO PORK
	Cornflakes Steak mit Gemüse Thymiansauce Kartoffelstock	Cornflakes Steak Thymiansauce Kartoffelstock
	Beilagen: gemischter Blattsalat, Maissalat Blumenkohl mit Olivenöl	

* enthält Schweinefleisch

Herkunftsdeklaration: Eier: Freiland, Schweiz | **Feinbackwaren:** Brot: CH / Gebäck: In House | **Fisch:** ACS, Indonesien, Pazifik
| **Fleisch:** Schweiz | **Geflügel:** Schweiz, BTS

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.