Wochenmenüplan 'Menüplan' vom 02.11.2026 bis 08.11.2026 (KW 45)

Tag	Menu	Vegi Alternative	Zwischenverpflegungen / Süsses
Montag **02.11.2026**			
Dienstag **03.11.2026**	**Kürbiscremesuppe** *** **Geflügelchipolatta** **Bratensauce** **Casareccia Teigwaren** **Ratatouille**	**Kürbiscremesuppe** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** *** **Gebratener Halloumikäse** **Tomatensauce** **Casareccia Teigwaren** **Ratatouille**	
Mittwoch **04.11.2026**	**Rotkabissalat mit Preiselbeeren und Äpfel** *** **Mozzarellasticks** **Limetten - Jogurt Dip** **Ofenkartoffeln** **Maiskolben**		
Donnerstag **05.11.2026**	**Eisbergsalat** **Thousand Island Dressing** *** **Rindsfleischkugeln an Crèmesauce** **Parmesanrisotto** **Gemüsewürfelchen**	**Eisbergsalat** **Thousand Island Dressing** **oder** **Gemüse in ganzen Stücken** *** **Vegibällchen an Erbslisauce** **Parmesanrisotto** **Gemüsewürfelchen**	
Freitag **06.11.2026**	**Hülsenfrüchtesalat** **Gemüse in ganzen Stücken** *** **Pizza Margaritha mit Mozzarella, Tomaten und Oregano**		
Wochenhit			

Fleisch ausschliesslich Schweiz, Fisch zertifiziert durch MSC oder ASC (Dorsch, Nordatlantik, Ostsee / Atlantischer Seelachs, Nordost - Nordwestpazifik / Tilapia, Indonesien)Zutaten in Knospe-Qualität: Vollmilch, Ricotta, Blütenhonig, Schaleneier, Rohzucker, Ruchmehl, Nature-Jogurt

Informationen über Allergene gibt die Zieglerküche mündlich auskunft