

Cafeteria Berufsschule für Gestaltung Zürich (Limmatplatz)

Menüplan Mittagsverpflegung 06. bis 10. Dezember 2021

	TAGESMENÜ	VEGIMENÜ
Montag	Schweinsvoressen an Sherryrahmsauce mit Rohschinken Kartoffelstock Menusalat Allergene: A, F, G, L, O CHF 9.00 / 11.00 / 13.00	Quinoa-Frikadellen Vegane Cocktailsauce Bratkartoffeln Menusalat Allergene: L, M CHF 9.00 / 11.00 / 13.00
Dienstag	Schweinssteak Paprikasauce Rösticroquetten Menüsalat Fleisch: Schweiz Allergene: auf Anfrage CHF 9.00 / 11.00 / 13.00	Gemüse Chana Dal Basmatireis Menusalat Allergene: H, N CHF 9.00 / 11.00 / 13.00
Mittwoch	Gebackener Fleischkäse an Senfrahmsauce Nudeln Menusalat Fleisch: Schwein, Kalb / Schweiz Allergene: A, F, G, L, M, O CHF 9.00 / 11.00 / 13.00	Semmelknödel auf Pilzsauce garniert mit Röstzwiebeln Menusalat Allergene: A, C, G, L CHF 9.00 / 11.00 / 13.00
Donnerstag	Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art Trockenreis Menusalat Fleisch: Schweiz Allergene: A, F, G, L, O CHF 9.00 / 11.00 / 13.00	«Shakshuka» Orientalisches Saucengericht mit pochiertem Ei Pitabrot Allergene: A, C, G, N CHF 9.00 / 11.00 / 13.00
Freitag	Schweinschnitzel Pariser Art Kräuterquark Thymianbratkartoffeln Menusalat Fleisch: Schweiz Allergene: A, C, G, O CHF 9.00 / 11.00 / 13.00	Urner Chässpätzli mit Lauch Apfelmus hausgemacht Menusalat Allergene: A, C, G CHF 9.00 / 11.00 / 13.00

Aktuell

Täglich erhältlich:

Pouletschnitzel paniert
Pommes frites
Menüsalat

Allfällige Änderungen einzelner Menü-Komponenten werden jeweils direkt an der Speiseausgabe schriftlich kommuniziert. Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.
Preise in CHF inkl. MwSt.

Ein Betrieb der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen, zfv.ch/limmatplatz

DETAILINFOS
ZUM
MENÜPLAN

