






Menüplan für Kalenderwoche: 10

02. März bis 06. März 2026



TAVOLA
by **FIORINO**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
FRÜHSTÜCK				
Fiorino Zmorge				
ZNÜNI				
Früchte & Gemüse der Saison				
MITTAG				
 Rohkostteller ***** - ***** Tofu-Kräuter-Picatta* mit Tomatensauce und Spaghetti ***** Hausgemachtes Apfelmus	 Rohkostteller ***** Karottensalat ***** Pouletsaftbraten in Schmorsauce mit Polenta und Rotkraut ***** -	 Rohkostteller ***** - ***** Karottenrisotto mit Mascarpone und Grana Padano, Mozzarellaperlen zum drüberstreuen ***** Schokoladenpudding	 Rohkostteller ***** Bunter Blattsalat mit Italian Dressing & Croutons ***** Rindsgeschnetzeltes in Rahmsauce mit Kartoffelstampf und Kohlrabi ***** -	 Rohkostteller ***** Linsen-Gemüsesuppe ***** Ravioli* gefüllt mit Ratatouille, dazu Weisse Sauce und Reibkäse ***** -
ZVIERI				
Früchte & Gemüse der Saison ***** Zwieback mit Butter und 1 Glas Milch	Früchte & Gemüse der Saison ***** Apfel-Birnen- Joghurt mit Vollkornbrot	Früchte & Gemüse der Saison ***** Knäckebrötchen mit Kräuterdipp	Früchte & Gemüse der Saison ***** Einfache Dinkelstangen und Hüttenkäsedipp	Früchte & Gemüse der Saison ***** Mozzarella-Gemüsestick mit Blevita

Menüplan für Kalenderwoche: 11

09. März bis 13. März 2026



TAVOLA
by **FIORINO**

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG



Rohkostteller

Kokos Currysuppe

Vegi Balls in Rahmsauce mit Polenta & Rüebl

-



Rohkostteller

-

Kartoffelrösti mit Mozzarella überbacken & Rahmlauch

Magerquark mit Orange & Zimt



Rohkostteller

Kabissalat mit Kräutern

Vollkornspaghetti mit Sauce Bolognese & Reibkäse

-



Rohkostteller

-

Vegi Planted Tenders mit Cocktailsauce & kleinen Ofenkartoffeln und Erbsen

Griessbrei mit Apfelmus



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit French Dressing & gepufftem Amaranth

Seelachsfilet* mit einer Tomaten-Mozzarellakruste, dazu Gemüsereis

-

ZVIERI

Früchte & Gemüse der Saison

Apfel-Zimt-Schnecken und 1 Glas Milch

Früchte & Gemüse der Saison

Eierbrötli

Früchte & Gemüse der Saison

Birchermüesli mit Joghurt und saisonalen Früchten

Früchte & Gemüse der Saison

Gemüsewrap

Früchte & Gemüse der Saison

Gurken-Hartkäse-Spiessli mit Vollkornbrot

Menüplan für Kalenderwoche: 12

16. März bis 20. März 2026



TAVOLA
by FIORINO

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG



Rohkostteller

**Bunter Blattsalat mit
Frischkraut-Dressing &
gerösteten Sonnenblumenkernen**

**Pouletbratkügel in Bratensauce,
dazu Kartoffelstampf und Wirz**

-



Rohkostteller

Kichererbsen-Gemüsesuppe

**Vollkorn Fusilli mit 5-Pi Sauce,
Karotten & Reibkäse**

-



Rohkostteller

-

**Curry mit roten Linsen und
buntem Gemüse, dazu
Basmatireis**

Quark mit Apfel



Rohkostteller

Maissalat

**Poulet Hot Dog zum selber füllen,
Cocktailsauce, Essiggurken und
Kartoffel Wedges**

-



Rohkostteller

-

Chili sin carne mit Reis

Naturejoghurt mit Rhabarber

ZVIERI

Früchte & Gemüse der Saison

**Käse-Apfel-Zauberstab,
Maiswaffeln und 1 Glas Milch**

Früchte & Gemüse der Saison

**Birchermüesli mit Joghurt und
saisonalen Früchten**

Früchte & Gemüse der Saison

**Knusprige Gemüsestangen mit
Quarkdipp**

Früchte & Gemüse der Saison

Blevita mit Ei & Tomate

Früchte & Gemüse der Saison

Pizza Schnecken

Menüplan für Kalenderwoche: 13

23. März bis 27. März 2026








Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
FRÜHSTÜCK				
Fiorino Zmorge				
ZNÜNI				
Früchte & Gemüse der Saison				
MITTAG				
 Rohkostteller ***** - ***** Erbsenrisotto mit Mascarpone & Grana Padano, Mozzarellaperlen zum drüberstreuen ***** Vanillepudding	 Rohkostteller ***** Bunter Blattsalat mit Birnel-Senf Dressing & Kräutern ***** Zanderknusperli mit Kräuterquark, Salzkartoffeln & Blattspinat ***** -	 Rohkostteller ***** Gemüsebouillon mit Buchstaben ***** Tofu-Kräuter-Picatta* mit Tomatensauce und Spaghetti ***** -	 Rohkostteller ***** - ***** "luya" Vegi Geschnetzeltes in Gemüse-Currysauce mit Basmatireis ***** Magerquark mit Orangen	 Rohkostteller ***** Cole Slaw ***** Rindfleisch-Lasagne mit Sauce Bechamel und Mozzarella überbacken ***** -
ZVIERI				
Früchte & Gemüse der Saison ***** Energiebällchen mit 1 Glas Milch	Früchte & Gemüse der Saison ***** Vanillejoghurt mit Zwieback	Früchte & Gemüse der Saison ***** Birchermüesli mit Joghurt und Früchten	Früchte & Gemüse der Saison ***** Zopfteigtierli und 1 Glas Milch	Früchte & Gemüse der Saison ***** Wrap mit Gemüse und Frischkäse

Menüplan für Kalenderwoche: 14

30. März bis 03. April 2026



TAVOLA
by FIORINO

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Karfreitag
FRÜHSTÜCK				
Fiorino Zmorge				
ZNÜNI				
Früchte & Gemüse der Saison				
MITTAG				
 Rohkostteller *****	 Rohkostteller *****	 Rohkostteller *****	 Rohkostteller *****	 Rohkostteller *****
Randensalat *****	- *****	Bunter Blattsalat mit Italian Dressing & gerösteten Kernen *****	Kartoffelssuppe mit Thymian *****	- *****
Chicken Tikka masala mit Reis *****	Schupfnudeln* mit Tomatensauce und Rahmwirz *****	Bündner Gerstensuppe mit Pouletwienerli & Ruchbrot *****	Vegi-Gehacktes mit Hörnli, Erbsli und Reibkäse *****	Kartoffelrösti mit Mozarella überbacken & Rahmlauch *****
-	Naturejoghurt mit Birne	-	-	Schokoladenpudding
ZVIERI				
Früchte & Gemüse der Saison *****	Früchte & Gemüse der Saison *****	Früchte & Gemüse der Saison *****	Früchte & Gemüse der Saison *****	Früchte & Gemüse der Saison *****
Maiswaffeln mit Frischkäse und Rüeblli	Zopfteighäsli und 1 Glas Milch	Knäckebrot mit Häsli Hüpf Aufstrich	Osterhasenwaffeln	Eierbrötli

Menüplan für Kalenderwoche: 15

06. April bis 10. April 2026



TAVOLA
by FIORINO

Ostermontag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG



Rohkostteller

-

Penne mit Linsenbolognese und Reibkäse

Magerquark mit Apfel



Rohkostteller

Weisser Bohnensalat mit Kräutern

Pouletragout in Bratensauce mit Eibly und Rüeblli

-

Quark-Käse-Cake



Rohkostteller

-

Vegi-Geschnetzeletes "Zürcher Art" mit Rösti und Bohnen

Hausgemachtes Birchermüsli

Maiswaffeln mit Hüttenkäse und Rüeblistängeli



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit French Dressing & gerösteten Leinsamen

Fischstäbli* mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

-

Pizzaschnecken



Rohkostteller

Kichererbsen-Kokossuppe

Risotto mit grünem Spargel, Mascarpone und Grana Padano, Mozzarellaperlen zum drüberstreuen

-

Birchermüsli mit Joghurt und Früchte der Saison

ZVIERI

Früchte & Gemüse der Saison

Blevita mit Eier und Tomaten und Hüttenkäse

Früchte & Gemüse der Saison

Früchte & Gemüse der Saison

Früchte & Gemüse der Saison






Früchte & Gemüse der Saison

Menüplan für Kalenderwoche: 16

13. April bis 17. April 2026



TAVOLA
by FIORINO






Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
FRÜHSTÜCK				
Fiorino Zmorge				
ZNÜNI				
Früchte & Gemüse der Saison				
MITTAG				
 Rohkostteller *****	 Rohkostteller *****	 Rohkostteller *****	 Rohkostteller *****	 Rohkostteller *****
Spargelsuppe *****	-	Grüner Bohnensalat *****	-	Bunter Blattsalat mit Birnel-Senf Dressing & geröseten Kürbiskernen *****
Tortellini mit Ricotta und Spinat* mit Erbsen-Tomatensauce und Reibkäse *****	Gebratener Reis mit Tofu & Ei, dazu Kokos-Gemüsecurry *****	Pouletragout mit Schmorsauce, Rüeblli und Kartoffelstampf *****	Schmetterlingsnudeln mit Vegi-Bolognese & Broccoli *****	Pulled Beef Burger zum selber füllen, mit Eisbergsalat, hausgemachter BBQ-Sauce, Tomaten & Ofenkartoffeln *****
-	Naturejoghurt mit Erdbeeren	-	Griessbrei mit Apfelmus	-
ZVIERI				
Früchte & Gemüse der Saison *****	Früchte & Gemüse der Saison *****	Früchte & Gemüse der Saison *****	Früchte & Gemüse der Saison *****	Früchte & Gemüse der Saison *****
Apfel-Zimt Schnecken	Knäckebrot mit Kräuterdipp	Käse.-Apfel Zauberstab mit Maiswaffeln	Knusprige Gemüsestangen mit Quarkdipp, Blevita	Frischer saisonaler Fruchtsalat, Zwieback

Menüplan für Kalenderwoche: 17

20. April bis 24. April 2026



TAVOLA
by FIORINO





Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
FRÜHSTÜCK				
Fiorino Zmorge				
ZNÜNI				
Früchte & Gemüse der Saison				
MITTAG				
 Rohkostteller *****	 Rohkostteller *****	 Rohkostteller *****	 Rohkostteller *****	 Rohkostteller *****
Bunter Blattsalat mit French Dressing & gepufftem Amaranth *****	Kokos Currysuppe *****	- *****	Kabissalat mit Kräutern *****	- *****
Seelachsfilet* mit einer Tomaten-Mozzarellakruste, dazu Gemüsereis *****	Vegi Balls in Rahmsauce mit Polenta & Rüebl *****	Kartoffelrösti mit Mozzarella überbacken & Rahmlauch *****	Vollkornspaghetti mit Sauce Bolognese & Reibkäse *****	Vegi Planted Tenders mit Cocktailsauce & kleinen Ofenkartoffeln und Erbsen *****
-	-	Magerquark mit Orange & Zimt	-	Griessbrei mit Apfelmus
ZVIERI				
Früchte & Gemüse der Saison *****	Früchte & Gemüse der Saison *****	Früchte & Gemüse der Saison *****	Früchte & Gemüse der Saison *****	Früchte & Gemüse der Saison *****
Gurken-Hartkäse-Spiessli mit Vollkornbrot	Apfel-Zimt-Schnecken und 1 Glas Milch	Eierbrötli	Birchermüesli mit Joghurt und saisonalen Früchten	Gemüsewrap

Menüplan für Kalenderwoche: 18

27. April bis 01. Mai 2026








TAVOLA
by FIORINO

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
FRÜHSTÜCK				
Fiorino Zmorge				
ZNÜNI				
Früchte & Gemüse der Saison				
MITTAG				
 Rohkostteller ***** - ***** Chili sin carne mit Reis ***** Naturejoghurt mit Rhabarber	 Rohkostteller ***** Bunter Blattsalat mit Frischkräuter-Dressing & gerösteten Sonnenblumenkernen ***** Pouletbratkügel in Bratensauce, dazu Kartoffelstampf und Wirz ***** -	 Rohkostteller ***** Kichererbsen-Gemüsesuppe ***** Vollkorn Fusilli mit 5-Pi Sauce, Karotten & Reibkäse ***** -	 Rohkostteller ***** - ***** Curry mit roten Linsen und buntem Gemüse, dazu Basmatireis ***** Quark mit Apfel	 Rohkostteller ***** Maissalat ***** Poulet Hot Dog zum selber füllen, Cocktailsauce, Essiggurken und Kartoffel Wedges ***** -
ZVIERI				
Früchte & Gemüse der Saison ***** Pizza Schnecken	Früchte & Gemüse der Saison ***** Käse-Apfel-Zauberstab, Maiswaffeln und 1 Glas Milch	Früchte & Gemüse der Saison ***** Birchermüesli mit Joghurt und saisonalen Früchten	Früchte & Gemüse der Saison ***** Knusprige Gemüsestangen mit Quarkdipp	Früchte & Gemüse der Saison ***** Blevita mit Ei & Tomate

Menüplan für Kalenderwoche: 19

04. Mai bis 08. Mai 2026








Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
FRÜHSTÜCK				
Fiorino Zmorge				
ZNÜNI				
Früchte & Gemüse der Saison				
MITTAG				
 Rohkostteller *****	 Rohkostteller *****	 Rohkostteller *****	 Rohkostteller *****	 Rohkostteller *****
Cole Slaw *****	- *****	Bunter Blattsalat mit Birnel-Senf Dressing & Kräutern *****	Gemüsebouillon mit Buchstaben *****	- *****
Rindfleisch-Lasagne mit Sauce Bechamel und Mozzarella überbacken *****	Erbsenrisotto mit Mascarpone & Grana Padano, Mozzarellaperlen zum drüberstreuen *****	Zanderknusperli mit Kräuterquark, Salzkartoffeln & Blattspinat *****	Tofu-Kräuter-Picatta* mit Tomatensauce und Spaghetti *****	"luya" Vegi Geschnetzeltes in Gemüse-Currysauce mit Basmatireis *****
-	Vanillepudding	-	-	Magerquark mit Orangen
ZVIERI				
Früchte & Gemüse der Saison *****	Früchte & Gemüse der Saison *****	Früchte & Gemüse der Saison *****	Früchte & Gemüse der Saison *****	Früchte & Gemüse der Saison *****
Wrap mit Gemüse und Frischkäse	Energiebällchen mit 1 Glas Milch	Vanillejoghurt mit Zwieback	Birchermüesli mit Joghurt und Früchten	Zopfteigtierli und 1 Glas Milch

Menüplan für Kalenderwoche: 20

11. Mai bis 15. Mai 2026



TAVOLA
by FIORINO

Montag	Dienstag	Mittwoch	Auffahrt	Freitag
FRÜHSTÜCK				
Fiorino Zmorge				
ZNÜNI				
Früchte & Gemüse der Saison				
MITTAG				
 Rohkostteller ***** - ***** Kartoffelrösti mit Mozzarella überbacken & Rahmlauch ***** Schokoladenpudding	 Rohkostteller ***** Randensalat ***** Chicken Tikka masala mit Reis ***** -	 Rohkostteller ***** - ***** Schupfnudeln* mit Tomatensauce und Rahmwirz ***** Naturejoghurt mit Birne	 Rohkostteller ***** Bunter Blattsalat mit Italian Dressing & gerösteten Kernen ***** Bündner Gerstensuppe mit Pouletwienerli & Ruchbrot ***** -	 Rohkostteller ***** Kartoffelssuppe mit Thymian ***** Vegi-Gehacktes mit Hörnli, Erbsli und Reibkäse ***** -
ZVIERI				
Früchte & Gemüse der Saison ***** Eierbrötli	Früchte & Gemüse der Saison ***** Maiswaffeln mit Frischkäse und Rüeblli	Früchte & Gemüse der Saison ***** Zopfteighäsli und 1 Glas Milch	Früchte & Gemüse der Saison ***** Knäckebrot mit Häsli Hüpf Aufstrich	Früchte & Gemüse der Saison ***** Osterhasenwaffeln

Menüplan für Kalenderwoche: 21

18. Mai bis 22. Mai 2026



TAVOLA
by FIORINO

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
FRÜHSTÜCK				
Fiorino Zmorge				
ZNÜNI				
Früchte & Gemüse der Saison				
MITTAG				
 Rohkostteller *****	 Rohkostteller *****	 Rohkostteller *****	 Rohkostteller *****	 Rohkostteller *****
Kichererbsen-Kokossuppe *****	- *****	Weisser Bohnensalat mit Kräutern *****	- *****	Bunter Blattsalat mit French Dressing & gerösteten Leinsamen *****
Risotto mit grünem Spargel, Mascarpone und Grana Padano, Mozzarellaperlen zum drüberstreuen *****	Penne mit Linsenbolognese und Reibkäse *****	Pouletragout in Bratensauce mit Ebly und Rüeblli *****	Vegi-Geschnetzeltes "Zürcher Art" mit Rösti und Bohnen *****	Fischstäbli* mit Rahmspinat und Salzkartoffeln *****
-	Magerquark mit Apfel	-	Hausgemachtes Birchermüsli	-
ZVIERI				
Früchte & Gemüse der Saison *****	Früchte & Gemüse der Saison *****	Früchte & Gemüse der Saison *****	Früchte & Gemüse der Saison *****	Früchte & Gemüse der Saison *****
Birchermüsli mit Joghurt und Früchte der Saison	Blevita mit Eier und Tomaten und Hüttenkäse	Quark-Käse-Cake	Maiswaffeln mit Hüttenkäse und Rüeblistängeli	Pizzaschnecken

Menüplan für Kalenderwoche: 22

25. Mai bis 29. Mai 2026



TAVOLA
by FIORINO

Pfingstmontag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

FRÜHSTÜCK

Fiorino Zmorge

ZNÜNI

Früchte & Gemüse der Saison

MITTAG



Rohkostteller

Bunter Blattsalat mit Birnel-Senf Dressing & gerösteten Kürbiskernen

Pulled Beef Burger zum selber füllen, mit Eisbergsalat, hausgemachter BBQ-Sauce, Tomaten & Ofenkartoffeln

-



Rohkostteller

Spargelsuppe

Tortellini mit Ricotta und Spinat* mit Erbsen-Tomatensauce und Reibkäse

-



Rohkostteller

-

Gebratener Reis mit Tofu & Ei, dazu Kokos-Gemüsecurry

Naturejoghurt mit Erdbeeren



Rohkostteller

Grüner Bohnensalat

Pouletragout mit Schmorsauce, Rüeblli und Kartoffelstampf

-



Rohkostteller

-

Schmetterlingsnudeln mit Vegi-Bolognese & Broccoli

Griessbrei mit Apfelmus

ZVIERI

Früchte & Gemüse der Saison

Frischer saisonaler Fruchtsalat, Zwieback

Früchte & Gemüse der Saison

Apfel-Zimt Schnecken

Früchte & Gemüse der Saison

Knäckebrot mit Kräuterdipp

Früchte & Gemüse der Saison

Käse.-Apfel Zauberstab mit Maiswaffeln

Früchte & Gemüse der Saison

Knusprige Gemüsestangen mit Quarkdipp, Blevita